

2022 流动厨师食品安全业务培训试卷 含答案

注意事项：

- 1、考试时间：90 分钟，本卷满分为 100 分。
- 2、请首先按要求在试卷的指定位置填写您的姓名、单位等信息。
- 3、本卷共三大题型分别为单选题、多选题和判断题，请在指定位置作答。

姓名：_____

考号：_____

| 得分 | 评卷人 |
|----|-----|
| | |

一、单选题（本大题共 45 小题，每小题 1 分，共 45 分）

1、中级餐饮服务食品安全管理员的继续教育工作的组织实施部门是（ ）。

- A. 省餐饮服务监管部门
- B. 市餐饮服务监管部门
- C. 县(区)餐饮服务监管部门
- D. 各级卫生行政部门

2、食品或者其包装最大表面面积大于20平方厘米时，食品标识中强制标注内容的文字、符号、数字的高度不得小于（ ）。

- A. 1.5毫米
- B. 1.8毫米
- C. 3毫米
- D. 4毫米

3、食品（ ）应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。

- A. 生产经营者
- B. 生产企业
- C. 经营企业

D. D生产经营企业

4、生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安全且不会对消费者造成误导的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门责令改正；拒不改正的，处以（ ）罚款。

A. 五千元以上五万元以下

B. 二千元以上一万元以下

C. 五千元以下

D. 二千元以下

5、以下哪种情形可免于处罚（ ）。

A. 履行了进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源

B. 生产经营微生物含量超过食品安全标准限量的食品

C. 生产经营掺假掺杂的食品

D. 生产经营死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品

6、餐饮服务单位从屠宰企业直接采购畜禽肉类的，不必索取并留存哪种文件？（ ）

A、供货方盖章（或签字）的许可证复印件

B、动物产品检疫合格证明原件

C、营业执照复印件

D、营业执照原件

7、食品药品监督管理部门应当对食品进行定期或者不定期的抽样检验。进行抽样检验，应当购买抽取的样品，另外的检验费和抽样费如何收取？（ ）

A、收取检验费和抽样费

B、不收取检验费，但收取抽样费

C、收取检验费，不收取抽样费

D、不收取检验费和其他任何费用

8、从固定供应基地或供应商采购食品的，应当（ ）。

- A. 留存每笔供应清单
- B. 查验、索取并留存供货方盖章(或签字)的许可证、营业执照
- C. 查验、索取并留存供货方盖章(或签字)的产品合格证明文件
- D. 以上都是

9、发生食物中毒事故后，事故发生单位应当立即采取下列措施（ ）。

- A、立即停止其生产经营活动，封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备
- B、立即清扫现场，搞好室内外卫生
- C、立即废弃剩余食品
- D、调换食品加工人员

10、废弃物容器（ ），以坚固及不透水的材料制造。专间内的废弃物容器盖子应为（ ）。

- A、应配有盖子 手动开启式
- B、可不配盖子 非手动开启式
- C、应配有盖子 非手动开启式
- D、可不配盖子 手动开启式

11、根据《餐饮服务许可管理办法》有下列情形之一的，按未取得《餐饮服务许可证》查处：（ ）。

- A、擅自改变餐饮服务经营地址、许可类别、备注项目的；
- B、《餐饮服务许可证》超过有效期限但不从事餐饮服务的；
- C、不使用以其他形式非法取得的《餐饮服务许可证》从事餐饮服务的
- D、餐饮服务提供者违法受处罚的。

12、烹饪场所属于（ ）。

- A、清洁操作区
- B、准清洁操作区
- C、一般操作区
- D、非食品处理区

13、食品标识违法行为包括（ ）。

- A. 伪造或者虚假标注生产日期和保质期
- B. 伪造食品产地，伪造或者冒用其他生产者的名称、地址
- C. 伪造、冒用、变造生产许可证标志及编号
- D. 1、2、3

14、餐饮服务提供者应当将食品添加剂存放于（ ），标示“食品添加剂”字样妥善保管，并建立使用台账。

- A. 库房货架上
- B. 前台柜台中
- C. 专用橱柜中
- D. 公用橱柜中

15、餐饮服务提供者发生食物中毒后，应立即采取下列哪项措施（ ）。

- A. 停止经营，封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备
- B. 清扫现场，搞好室内外卫生
- C. 废弃剩余食品
- D. 调换加工人员

16、《食品安全法实施条例》规定，餐饮服务是指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供（ ）的服务活动。

- A. 直接入口食品
- B. 食品 and 消费场所及设施
- C. 熟食或饮食
- D. 就餐

17、集体用餐的食品在运输过程中，食品的中心温度应保持在（ ）。

- A. 10℃以下或60℃以上
- B. 20℃以下或40℃以上

C、10℃~60℃

D、20℃~40℃

18、餐饮服务提供者《餐饮服务许可证》超过有效期限仍从事餐饮服务的，()。

A. 责令其立即停业

B. 督促限期续办《餐饮服务许可证》

C. 按未取得《餐饮服务许可证》查处

D. 以上都不对

19、以下关于采购畜禽肉类的说法，错误的是()。

A. 从食品流通经营单位(商场、超市、批发零售市场等)采购的，应当查验动物产品检疫合格证明原件

B. 从农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明复印件

C. 从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章(或签字)的许可证、营业执照复印件

D. 从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章(或签字)的动物产品检疫合格证明原件

20、所有食品设备、工具和容器，不宜使用下列哪类材料，必须使用时应不会对食品产生污染：()。

A. 铝质材料

B. 钢质材料

C. 塑料材料

D. 木质材料

21、申请餐饮服务许可证时，还应当提供关键环节食品加工操作规程、食品安全检查计划以及食品安全突发事件应急处置预案的单位是()。

A. 中型餐馆

B. 学校食堂

C. 供餐人数300人以上的机关、企事业单位食堂

D. 快餐店

22、食品在仓库贮存过程中发现霉变，应怎样处理（ ）。

A、加工后再出售

B、职工内部发放

C、销毁处理

D、翻晒处理

23、（ ）人员严禁串岗,防止（ ）。

A. 生产 污染

B. 生、熟区工作 交叉污染

C. 生产 交叉污染

D. 生、熟区工作 污染

24、凡在广东省从事餐饮服务的人员每年应当进行健康检查，取得（ ）后方可参加工作。

A. 《广东省餐饮服务从业人员健康证明》

B. 《医院体检合格证明》

C. 《广东省餐饮服务从业许可证明》

D. 《身体健康证明》

25、食品从业人员必须具有健康证方能上岗操作。请问员工健康体检的频度是（ ）。

A. 每年一次

B. 每年两次

C. 每年三次

D. 每年四次

26、各级食品药品监管部门依照《食品安全法》和各级政府规定的职责，对下列哪个领域实施监督管理：（ ）。

A、餐饮服务

B、食品生产

C、食品流通

D、食品生产和餐饮服务

27、开展食品快速检测是，应当使用（ ）。

A、自制的食品快速检测仪器

B、市局统一配备的食品快速检测仪器

C、分局配备的食品快速检测仪器

D、食药监所配备的食品快速检测仪器

28、餐饮服务从业人员应当依照《食品安全法》的规定每年进行健康检查，取得（ ）后方可参加工作。

A、厨师证

B、餐饮服务资格证

C、健康合格证明

D、餐饮服务许可证

29、分局食品流通监管机构应当建立建立（ ）的履职档案

A、一帐六档

B、二帐六档

C、三帐六档

D、四帐六档

30、凉菜专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启多长时间，并做好记录。（ ）

A、15分钟以上

B、20分钟以上

C、25分钟以上

D、30分钟以上

31、需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于多少度？（ ）

A、65℃

B、70℃

C、75℃

D、80℃

32、奶油类原料应（ ）。

A. 常温存放

B. 低温存放

C. 放在阴凉通风处

D. 以上都不对

33、以下预防细菌性食物中毒的措施中错误的是（ ）。

A. 尽量缩短食品存放时间

B. 尽量当餐食用加工制作的熟食品

C. 尽快使用完购进的食品原料

D. 超过加工场所和设备的承受能力加工食品

34、餐饮服务环节的监管由（ ）负责。

A. 工商行政部门

B. 卫生行政部门

C. 质量监督部门

D. 食品药品监督管理部门

35、县级以上食品安全监督管理部门根据食品安全信用档案的记录，对有不良信用记录的食品生产经营者（ ）。

A. 进行行政处罚

B. 责令限期整改

C. 增加监督检查频次

D. 吊销许可证

36、关于抽样工作和检验工作，以下说法正确的有（ ）。

A. 抽样工作比检验工作重要

B、检验工作比抽样工作重要

C、抽样工作和检验工作都重要

D、抽样工作和检验工作都不重要

37、国家建立（ ）制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

A. 食品召回

B. 食品查验

C. 食品纠正

D. 食品回收

38、国家（ ）食品生产经营企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，提高食品安全管理水平。

A. 支持

B. 鼓励

C. 要求

D. 鼓励和支持

39、《中华人民共和国食品安全法》第八十八条违反本法规定，事故单位在发生食品安全事故后未进行处置、报告的，由有关主管部门按照各自职责分工，责令改正，给予警告；毁灭有关证据的，责令停产停业，并处二千元以上（ ）元以下罚款；造成严重后果的，由原发证部门吊销许可证。

A. 五万

B. 十万

C. 十五万

D. 二十万

40、低温巴氏消毒法消毒的温度范围为（ ）。

A、75℃~90℃

B、73℃~75℃

C、62℃~65℃

D、60℃~90℃

41、食品生产经营中使用的洗涤剂、消毒剂应当符合什么标准：（ ）。

A. 对婴幼儿无害

B. 对成人无害

C. 对人体安全无害

D. 对环境无害

42、食品用工具容器最佳质材（ ）。

A. 不锈钢

B. 木制品

C. 竹制品

D. 铁制品

43、生产经营转基因食品未按规定进行标示的，由（ ）处罚。

A. 农业部门

B. 农业部门或食品药品监管部门

C. 县级以上食品药品监管部门

D. 工商部门

44、甜品站销售的食物要求（ ）。

A. 应由餐饮主店配送

B. 并建立配送台账

C. 甜品站不得自行采购食物、食物添加剂和食物相关产品

D. 以上都是

45、对食物的监督抽检检验结论有异议的，食物生产经营者可以自收到检验结论之日起（ ）个工作日内提出复检申请。

A. 5

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/205120221230011033>