

2022 年食品安全监管人员专业知识能力检测试卷 A 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、取得餐饮服务许可的餐饮服务提供者在其餐饮服务场所出售其制作加工的食品，不需要取得（ ）的许可。

A. 食品生产

B. 食品流通

C. 食品生产和流通

D. 餐饮服务

2、餐饮服务从业人员多长时间要进行一次健康检查，取得健康证明后方可参加工作：（ ）。

A、每半年

B、每年

C、每两年

D、每三年

3、实施日常检查，如果违反一般项的，应当即作出如下处理结论（ ）。

A. 作出“符合要求”的结论

B. 列明所违反项的序号，作出“限××日内整改。逾期不改正的，餐饮服务监管部门将

依法作出处理”的意见

C. 列明所违反项的序号，作出“涉嫌违反××，限××日内整改。逾期不改正的，餐饮服务监管部门将依法作出处理”的意见

D. 列明所违反项的序号，作出“涉嫌违反××，等待进一步处理”的意见

4、预包装食品标签的所有内容，应符合（ ）的规定。

A. 国家法律、法规

B. 相应产品标准

C. 国家法律、法规和强制性标准

D. 国家法律、法规和相应食品安全标准

5、餐饮服务提供者遗失《餐饮服务许可证》的，应当（ ），并向原发证部门申请补发《餐饮服务许可证》。

A. 在经营场所的显着位置张贴《餐饮服务许可证》遗失的公开声明书

B. 在市级公开发行的报刊上刊登《餐饮服务许可证》遗失的公开声明书

C. 向原发证部门报告

D. 以上都不是

6、县级以上人民政府食品药品监督管理、质量监督部门根据食品安全风险监测、风险评估结果和食品安全状况等，确定监督管理的重点、方式和频次，实施（ ）管理。

A. 日常监督

B. 风险分级

C. 信用分类

D. 动态

7、不得使用（ ）及来源不明的食品添加剂。

A. 无标识

B. 标识不清

C. 标识不符合要求

D. 以上都是

8、食品库房中，应与食品分开设置的是（ ）。

A. 不会导致食品污染的食品容器

B. 会导致食品污染的非食品

C. 不会导致食品污染的包装材料

D. 不会导致食品污染的工用具

9、对于提供餐饮服务的客运船舶，应由以下哪个辖区负责发证许可工作：（ ）。

A、主要停靠港

B、船舶建造所在地

C、港务局

D、船籍注册港

10、餐饮服务食品安全监管部门对重大活动餐饮服务提供者进行资格审核，开展加工制作环境、冷菜制作、餐用具清洗消毒、食品留样等现场检查，对（ ）的餐饮服务提供者，应及时提请或要求主办单位予以更换。

A. 不能满足接待任务要求的、不能保证食品安全

B. 价格高

C. 现场检查合格

D. 服务态度差

11、餐饮服务提供者的法定职责有：（ ）。

A、建立健全食品安全管理制度

B、加强对职工食品安全知识培训

C、配备专兼职食品安全管理人员

D、以上都是

12、新修订《食品安全法》规定，（ ）应当建立食品安全自查制度。

A. 食品生产企业

B. 特殊食品的生产企业

C. 食品生产经营企业

D. 食品生产经营者

13、餐饮服务单位应当按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于（ ）。

A、1年

B、2年

C、3年

D、4年

14、发现进口食品不符合我国食品安全国家标准或者有证据证明可能危害人体健康的，（ ）应当立即停止进口，并依法召回。

A. 发现的食品生产经营者

B. 出口生产企业

C. 进口商

D. 代理商

15、餐饮服务许可现场核查规定对墙裙的要求是（ ）。

A. 应有1.5米以上

B. 材料应达到光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗

C. 食品加工专间内应铺设到顶

D. 以上都是

16、餐饮业的采光照明要求为（ ）。

A、食品处理区工作面不应低于110lux，其它场所不应低于220lux

B、食品处理区工作面不应低于220lux，其它场所不应低于110lux

C、食品处理区工作面不应低于100lux，其它场所不应低于200lux

D、食品处理区工作面不应低于200lux，其它场所不应低于100lux

17、餐饮经营者应亮证和上墙的为：（ ）。

A、餐饮服务许可证

B、营业执照

C、各种卫生管理制度

D、财务情况

18、饭店、饭堂、KTV、米粉店、学校食堂、建筑工地食堂以及机关企事业单位的集体食堂等餐饮服务单位（企业）的食品安全监管由（ ）部门负责。

A、质量监督

B、工商行政管理

C、食品药品监督管理

D、卫生部门

19、以下不属于清洁操作区的是（ ）。

A. 凉菜间

B. 就餐场所

C. 裱花间

D. 备餐场所

20、食品标识不得标注下列（ ）内容。

A. 附加的产品说明无法证实其依据的

B. 以欺骗或者误导的方式描述或者介绍食品的

C. 属于转基因食品或者含法定转基因原料的

D. 附加的产品说明无法证实其依据的和以欺骗或者误导的方式描述或者介绍食品的

21、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

22、大多数细菌都能在（ ）范围内快速生长繁殖，因此这个温区被称为“危险温度带”。

A、0℃~15℃

B、10℃~60℃

C、-15℃~0℃

D、60℃~100℃

23、食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有哪那些有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。（ ）

A、痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病

B、活动性肺结核

C、化脓性或者渗出性皮肤病

D、以上全部

24、应当配备专职的中级食品安全管理员的单位（ ）。

A. 特大型餐馆

B. 连锁经营餐饮服务单位的门店

C. 大型餐馆

D. 中央厨房

25、从事（ ）工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

A. 一切食品

B. 高风险食品

C. 接触直接入口食品

D. 散装食品

26、食品生产经营者、食品行业协会发现食品安全标准执行中存在问题的，应当立即向（ ）报告。

A. 县级以上食品药品监管部门

B. 食品安全监管部门

C. 卫生行政或食品药品监管部门

D. 卫生行政部门

27、食品标识不得标注下列（ ）内容。

A. 文字或者图案不尊重民族习俗，带有歧视性描述的。

B. 使用国旗、国徽或者人民币等进行标注的

C. 其他法律、法规和标准禁止标注的内容

D. 文字或者图案不尊重民族习俗，带有歧视性描述的。、使用国旗、国徽或者人民币等进行标注的、其他法律、法规和标准禁止标注的内容

28、采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起（ ）内申请复检。

A. 3小时

B. 4小时

C. 24小时

D. 3日

29、下列食品中，（ ）属禁止生产经营的。

A. 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品

B. 超过保质期的食品

C. 无标签的预包装食品

D. 以上都是

30、食品企业加工后的废弃物的存放设施应（ ），要便于清洗、消毒。

A. 密闭

B. 带盖

C. 密闭或带盖

D. 密闭并带盖

31、食品生产者、销售者和餐饮经营者违反规定，在贮存运输食品中违法使用保鲜剂、防腐剂的，由食品安全监督管理部门责令限期改正；逾期不改正的，处（ ）罚款。

A. 五千元以上一万元以下

B. 一万元以上二万元以下

C. 二万元以上五万元以下

D. 三万元以上十万元以下

32、《中央厨房许可审查规范》规定申请中央厨房提交的保证食品安全的规章制度应当包括（ ）。

A. 食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票，进货查验和台账记录制度

B. 食品安全突发事件应急处置方案

C. 食品药品监督管理部门规定的其他制度

D. 以上都是

33、《食品安全法》第一百二十六条规定，未按规定要求销售食品的，监管部门应责令改正，给予警告；拒不改正的，应如何处罚？（ ）

A、处一千元以下罚款

B、处五千元以上二万元以下罚款

C、处二千元以上五万元以下罚款

D、处五万元以上十倍以下罚款

34、在无适当保存条件下，存放时间超过（ ）小时的熟食品，需再次利用的应经充分加热。

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

35、餐饮服务经营地点或者场所改变的，应当（ ）。

A. 办理《餐饮服务许可证》记载内容变更申请

B. 办理《餐饮服务许可证》变更手续

C. 重新申请办理《餐饮服务许可证》

D. 以上都不对

36、餐饮服务食品安全监督管理办法中规定，购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当查验其经营资质，并索取（ ）。

A、每笔购物清单

B、卫生许可证复印件

C、消毒合格凭证

D、生产许可证复印件

37、餐饮服务提供者违反《食品安全法》规定，聘用不得从事餐饮服务管理工作的人员从事管理工作的，由原发证部门（ ）。

A. 给予警告

B. 处以罚款

C. 吊销许可证

D. 以上都不对

38、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

39、食品处理区应设置在室内，按照（ ）的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。

A、原料加工→原料进入→半成品加工→成品供应

B、成品供应→原料加工→原料进入→半成品加工

C、半成品加工→原料加工→原料进入→成品供应

D、原料进入→原料加工→半成品加工→成品供应

40、下列应由省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门负责许可的产品有：（ ）。

A. 保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品

B. 粮食加工品婴幼儿配方食品和豆制品

C. 蜂产品、酒类、婴幼儿配方食品

D. 所有类别的食品

41、《餐饮服务许可管理办法》不适用于（ ）。

A. 从事餐饮服务的单位和个人

B. 食品摊贩

C. 从事餐饮服务的个人

D. 餐饮服务提供者

42、违反《中华人民共和国食品安全法》规定，应当承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金，其财产不足以同时支付时，（ ）。

A. 先承担行政法律责任

B. 先承担民事赔偿责任

C. 先缴纳罚款、罚金

D. 先承担刑事法律责任

43、生产、销售国家为防控疾病等特殊需要明令禁止生产、销售的食品的，依照刑法第一百四十三条的规定以（ ）定罪处罚。

A. 生产销售不符合安全标准的食品罪

B. 生产销售劣质食品罪

C. 生产销售“三无”食品罪

D. 生产、销售有毒、有害食品罪

44、下列关于库房的要求，表述错误的是：（ ）。

A、同一库房内贮存不同类别食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显标识。

B、食品库房应根据贮存条件的不同分别设置，必要时设冷冻（藏）库。

C、食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房

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/256100151230010041>