

## 2022 年食品安全管理人员业务能力提升试题 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、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

2、不予抽样的情形，不包括下面哪类？（ ）

A、被抽样单位存有明显不符合有关法律法规和部门规章要求的

B、食品已经由食品生产经营者自行停止经营并单独存放、明确标注进行封存待处置的

C、国外生产，进口至国内销售的产品

D、国内生产，全部用于出口的产品

3、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

4、食品药品监督管理部门应当自受理申请之日起（ ）个工作日内做出行政许可决定。

A、5

B、10

C、15

D、20

5、尚不构成犯罪，经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类，或者生产经营其制品，货值金额一万元以上的，并处货值金额（ ）以上（ ）以下罚款。

A. 5万元，10万元

B. 10万元，20万元

C. 10倍，20倍

D. 15倍，30倍

6、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）库房无需分开设置。

D、库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置应能使贮存的食物和物品距离墙壁、地面均在10cm以上，以利空气流通及物品搬运。

7、为避免食物中毒，经长时间贮存的食物在食用前需彻底再加热至中心温度（ ）以上。

A、40℃

B、50℃

C、60℃

D、70℃

8、患肠道传染病时应暂时调离工作，积极治疗，定期复查，待取得（ ）后方可上岗工作

A合格证

B 健康证

C 出院证

D 许可证

9、以下关于食品召回的做法中错误的是（ ）。

A. 发现其经营的食物不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康，立即停止经营

B. 对召回的食物进行无害化处理、销毁后，向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告

C. 通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况

D. 对召回的食物采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场

10、《食品安全法》规定，餐饮服务环节食品安全监管由（ ）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

11、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

12、食品生产经营者在采购食物或原料时，除需要查验供货者的许可证外，还应查验（ ）。

A. 食物合格的证明文件

B. 健康证明

C. 培训证明

D. 营业执照

13、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

14、餐饮服务从业人员法律法规及卫生知识培训应（ ）进行一次。

A、一年

B、二年

C、三年

D、四年

15、食品流通环节的监管由（ ）负责。

A. 工商行政部门

B. 卫生行政部门

C. 质量监督部门

D. 食品药品监督管理局

16、预包装食品的标签内容应使用规范的汉字，但可以同时使用（ ）。

A. 拼音

B. 少数民族文字

C. 外文

D. 拼音、少数民族文字、外文

17、企业应（ ）组织生产人员及有关人员进行健康检查，并建立健康档案。

A. 每季度

B. 每半年

C. 每年

D. 每两年

18、食品无毒无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害，是（ ）。

A、食品安全

B、食品的绝对安全

C、食品的相对安全

D、食品卫生

19、库房内应设置数量足够的物品存放架，其结构位置应能使储藏的食品距离墙壁，地面均在（ ）CM以上

A、5

B、15

C、10

D、20

20、公民发现某小吃店对外销售的熟制品有食品安全问题，应当向哪个部门投诉？（ ）

A、质量技术监督部门

B、食品药品监管部门

C、工商行政管理部门

D、农业部门

21、餐饮服务食品安全量化分级管理实行等级管理，其中C级代表（ ）。

A. 食品安全状况良好

B. 食品安全状况中等

C. 食品安全状况一般

D. 食品安全状况较差

22、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

23、在巡查时，应当现场随机抽取（ ）单品进行倒查。

A、2个

B、3个

C、4个

D、5个

24、国家对食品生产经营实行许可制度。从事餐饮服务经营应当依法取得（ ）。

A、生产许可

B、食品流通许可

C、餐饮服务许可

D、食品卫生许可

25、《国家食品安全监管体系“十二五”规划》提到，到“十二五”末，食品生产经营者安全信用档案全面建立，规模以上食品生产企业、所有食品经营者和（ ）餐馆、学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位信用档案实现（ ）。

A、小型以上，透明化

B、中型以上，电子化

C、大型以上，透明化

D、大型以上，电子化

26、《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

27、( )是制定、修订食品安全标准和实施食品安全监督管理的科学依据。

A. 食品安全监督抽检结果

B. 食品安全风险监测结果

C. 食品安全监督检查结果

D. 食品安全风险评估结果

28、下列有关餐饮服务从业人员健康证明的说法中不正确的是( )。

A. 承担餐饮服务从业人员健康检查工作的医疗卫生机构负责健康证明的发放工作

B. 健康证明应当在健康检查结束后的5个工作日内发放

C. 健康证明的有效期限为1年

D. 健康证明可以长期有效

29、排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于( )的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。

A、5毫米

B、6毫米

C、8毫米

D、10毫米

30、餐饮具消毒采用人工热力消毒的至少设有几个专用水池：( )。

A、1个

B、2个

C、3个

D、4个

31、对发现可能存在不安全的食品，企业应组织相关人员进行分析评估，同时填写《食品安全风险分析记录表》，书面报告( )。

A. 企业负责人

B. 监督部门

C. 乡镇街道

D. 食安办

32、食品企业对生产急需、来不及检验而须先投入使用的采购物资，经审批后予以紧急放行。

紧急放行物资应单独堆放，按批次（编号）挂牌标识并加挂（ ）标识牌。

A. 例外转序

B. 紧急放行

C. 特殊物资

D. 不合格品

33、生产不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者要求支付

价款（ ）倍的赔偿金。

A. 3

B. 5

C. 10

D. 20

34、在烧烤加工的过程中，下列表述正确的是（ ）。

A、加工前发现有腐败变质的，可继续进行加工。

B、原料和半成品可一起放置。

C、成品应有专用存放场所，避免受到污染。

D、烧烤时，食品可直接接触火焰。

35、直接与（ ）接触的人员不准戴耳环、戒指、手镯、项链、手表，不准浓艳化妆、染

指甲、喷洒香水进入车间。

A. 原料

B. 半成品

C. 熟制品

D. 原料、半成品和成品

36、根据《广东省餐饮服务监管部门日常检查制度(试行)》的规定，对食品安全有重大影响

的项目，其违法行为性质严重，一旦违反，必须立案查处的检查项目是（ ）。

- A. 关键项
- B. 重点项
- C. 一般项
- D. 以上都是

37、录入抽检信息时，以下说法错误的是（ ）。

- A、录入系统中的信息应与抽样单信息完全一致
- B、正确选择计划编号、产品类别
- C、抽样联系人应录入单位或部门名称
- D、正确选择检验机构

38、在食品加工、销售、运输、贮存等过程中，使用国务院有关部门公布的《食品中可能违法添加的非食用物质名单》《保健食品中可能非法添加的物质名单》上的物质加工食品的，依照刑法第一百四十四条的规定以（ ）定罪处罚。

- A. 生产销售劣质食品罪
- B. 生产、销售有毒、有害食品罪
- C. 生产销售不符合安全标准的食品罪
- D. 非法经营罪

39、在哪些情况下可使用食品添加剂：（ ）。

- A、保持或提高食品本身的营养价值；
- B、作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；
- C、提高食品的质量和稳定性，改进其感官特性；
- D、便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。
- E、以上都是

40、餐饮企业的选址不得设在易受到污染的区域，建筑周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和（ ）。

- A. 非食品经营企业
- B. 商场或超市

C. 其他扩散性污染源

D. 其他餐饮企业

41、长期摄入含较少量污染物的食品引起的中毒状态，毒物被人体摄入后往往经过相当长的时间积累才引起毒性反应，属于（ ）。

A、急性中毒

B、慢性中毒

C、致畸作用

D、致癌作用

42、为防止引发食物中毒，有关部门已多次明确餐饮服务单位不得生产加工下列哪类鱼：（ ）。

A、河豚鱼

B、黑鱼

C、墨鱼

D、鳗鱼

43、（ ）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

44、食用没有煮熟的四季豆（豆角）导致中毒的原因是：（ ）。

A、含有皂素

B、含有秋水仙碱

C、含有龙葵素

D、含有亚硝酸盐

45、原辅料、成品等物料应分类堆放整齐，（ ）并与屋顶保持一定距离，且留有必要的通道。

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/257065151020006035>