

2022 餐饮服务食品安全管理人员业务水平考核试题 附答案

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、制作的现榨果蔬汁和水果拼盘（ ）用完。

- A. 可隔餐
- B. 可隔夜
- C. 应当餐
- D. 应当日

2、下列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

3、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

4、《餐饮服务食品安全监督管理办法》对餐饮服务从业人员的食品安全培训要求（ ）。

A. 餐饮服务提供者应当组织从业人员参加食品安全培训

B. 学习食品安全法律、法规、标准和食品安全知识

C. 明确食品安全责任，并建立培训档案

D. 以上都是

5、餐饮服务单位食品安全管理人员原则上每年应接受不少于（ ）小时的餐饮服务食品安全集中培训。

A、 20

B、 30

C、 40

D、 50

6、公民、法人或者其他组织认为具体行政行为侵犯其合法权益的，可以自知道该具体行政行为之日起（ ）内提出行政复议申请；但是法律另有规定的申请期限除外。

A. 30日

B. 60日

C. 三个月

D. 一年

7、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

8、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。

9、切配和粗加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，如何处理？ ()。

A、不得加工和使用

B、继续加工和使用

C、稍作掩饰后继续加工和使用

D、向负责人请示

10、食源性疾病是指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，包括常见的食物中毒、肠道传染病、人畜共患传染病、寄生虫病以及化学性有毒物质所引起的疾病。下列哪种措施不可用于预防食源性疾病？ ()

A、煮熟食物

B、使用安全的水和原材料加工食物

C、使用冰箱长时间储存食物

D、食物储存室保持洁净，生熟分开

11、下列哪个物料应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存：()。

A、食品

B、调味品

C、洗涤用品

D、食品添加剂

12、食品加热后的冷藏保存是指食物在冰点以上 () 以下条件存放。

A、4℃

B、10℃

C、20℃

D、30℃

13、临时从事餐饮服务活动的，《餐饮服务许可证》有效期不超过（ ）。

A、1个月

B、3个月

C、6个月

D、12个月

14、有关甜品站餐饮服务许可申请的说法中不正确的是（ ）。

A. 甜品站餐饮服务许可申请的受理和审批机关为餐饮主店餐饮服务许可受理和审批机关

B. 在餐饮主店附近开设甜品站的，由餐饮主店提出甜品站餐饮服务许可申请及餐饮主店餐饮服务许可变更申请

C. 在餐饮主店内开设的甜品站，需另行申请发放《餐饮服务许可证》

D. 甜品站纳入饮品店餐饮服务许可管理范围

15、被吊销《餐饮服务许可证》的单位，其直接负责的主管人员自处罚决定做出之日起（ ）年内不得从事餐饮服务管理工作。

A、1年

B、2年

C、3年

D、5年

16、每批出库的同种物料，应尽可能为（ ），并能清楚体现品名、批次等信息。

A. 不同批次

B. 同一批次

C. 任意批次

D. 随机批次

17、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

18、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

19、抽样单编号，其中“GC”代表（ ）。

- A、市抽任务
- B、国抽任务
- C、区县自主抽检任务
- D、生产许可证检验任务

20、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

21、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

22、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

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、以下属于食品添加剂的是（ ）。

A. 山梨酸钾

B. 孔雀石绿

C. 苏丹红

D. 三聚氰胺

25、被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起（ ）年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

A. 2

B. 3

C. 5

D. 10

26、分局送样人员，可以是（ ）。

A、抽样人员

B、只要是分局人员均可（含驾驶员）

C、企业人员

D、均可

27、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

28、消毒后的餐具正确保洁方法是（ ）。

A. 使用毛巾、餐巾擦干

B. 自然滤干或烘干

C. 消毒后的餐具不用放在保洁柜内

D. 放在操作台上，随手拿到

29、制定《中华人民共和国食品安全法》的目的是为了保证食品安全，保障（ ）。

A. 公众身体健康

B. 公众生命安全

C. 公众身体健康和生命安全

D. 社会稳定

30、厨师的个人卫生要求中描述错误的是（ ）。

A、从业人员去厕所前应在食品处理区内脱去工作服

B、操作时，禁止吃东西，随地吐痰，不准面对食品咳嗽，打喷嚏。

C、可以适当时候吸烟

D、穿戴整洁，勤换衣服，勤理发，勤洗澡，不得留长指甲和染指甲油，上班时候不得戴戒指，项链等首饰物品。

31、凉菜间属于（ ）。

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

32、食品企业（ ）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

33、餐饮服务从业人员在加工制作过程中应保持个人卫生,以下哪项做法不会导致食品污染:
()。

A. 戴戒指

B. 涂指甲油

C. 戴口罩

D. 佩戴饰物

34、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

35、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

36、根据国家有关规定，下列哪种业态不属于餐饮服务许可的范围（ ）。

A. 小吃店

B. 食品摊贩

C. 学校食堂

D. 集体用餐配送单位

37、重大活动中，餐饮服务食品安全监管部门派出的监督员的职责是（ ）。

A. 执行重大活动餐饮服务食品安全驻点监督工作

B. 对食品加工制作重点环节进行动态监督

C. 指导餐饮服务单位做好食品安全保障工作

D. 以上都是

38、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

39、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、 $0^{\circ}\text{C}\sim 15^{\circ}\text{C}$

B、 $10^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$

C、 $-15^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$

D、 $60^{\circ}\text{C}\sim 100^{\circ}\text{C}$

40、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

41、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。

42、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

43、违反《食品安全法》规定，生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂，违法生产经营的食品、食品添加剂货值不足一万元的，并处罚款的金额是：（ ）。

A. 五千元以下

B. 五千元以上五万以下

C. 五万以上十万元以下

D. 十万元以上

44、餐饮服务许可审查包括对申请材料的书面审查和对经营现场核查。现场检查时，核查人员不少于（ ）人。

A、2人

B、3人

C、4人

D、5人

45、初级餐饮服务食品安全管理人员每年继续教育培训不少于（ ）。

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/348061027132006031>