

## 2022 年食品安全监管员业务能力考核试题 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、标签、标识存在虚假标注的食品，食品生产者应当在知悉食品安全风险后（ ）小时内启动召回。

A. 24

B. 36

C. 48

D. 72

2、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

3、餐饮服务提供者在为重大活动提供餐饮服务前，应与食品药品监管部门签订：（ ）。

A、责任承诺书

B、质量保证书

C、采购承诺书

D、监督意见书

4、食品安全管理员必须具备的条件（ ）。

A. 身体健康

B. 具有餐饮从业人员健康合格证明

C. 具备相应的餐饮服务食品安全管理知识和工作实践经验

D. 以上都是

5、餐饮服务食品安全管理员，是指经统一培训考核合格，在餐饮服务单位从事（ ）的人员。

A. 食品加工

B. 食品安全管理

C. 行政管理

D. 人事管理

6、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

7、用冰箱保存保藏食物，下列哪个是不正确的做法：（ ）。

A、生熟食物分开放置

B、生熟食物要清洗干净

C、食物长时间存放

D、冰箱里的熟食在食用前要再次加热

8、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

9、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℃

10、食品处理区内应设置足够数目的洗手设施，其位置应设置在（ ）。

A、处理区入口处

B、处理区的角落

C、处理区出口处

D、方便从业人员的区域

11、公民、法人或者其他组织不服复议决定的，可以在收到复议决定书之日起（ ）内向人民法院提起诉讼。

A. 15日

B. 60日

C. 三个月

D. 六个月

12、中型餐馆，快餐店的餐饮服务许可审查属于第几类（ ）。

A. 第二类

B. 第三类

C. 第四类

D. 第五类

13、有关辖区内餐饮服务提供者的食品安全信用档案的说法正确的是（ ）。

A. 由食品药品监督管理部门建立

B. 记录许可颁发及变更情况、日常监督检查结果、违法行为查处等情况

C. 食品药品监督管理部门应当根据餐饮服务食品安全信用档案,对不良信用记录餐饮服务提供者实施重点监管

D. 以上都是

14、小型餐馆是指加工经营场所使用面积在（ ）以下,或者就餐座位数在（ ）以下的餐馆。

A、100m<sup>2</sup> 50座

B、150m<sup>2</sup> 75座

C、200m<sup>2</sup> 100座

D、250m<sup>2</sup> 150座

15、冒用农产品质量标志的,责令改正,没收违法所得,并处（ ）罚款。

A. 二千元以上一万元以下

B. 二千元以上二万元以下

C. 货值金额一倍以上至三倍以下

D. 货值金额五倍以上至十倍以下

16、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℃

17、餐用具的化学消毒,主要为使用各种含氯消毒药物消毒。使用浓度应含有效氯（ ）以上,餐用具全部浸泡入液体中（ ）以上。

A、200mg/L (250ppm) 10分钟

B、200mg/L (250ppm) 5分钟

C、250mg/L（250ppm）10分钟

D、250mg/L（250ppm）5分钟

18、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

19、食品生产企业车间屋顶或天花板应选用（ ）材料覆涂或装修，要有适当的坡度，在结构上减少凝结水滴落，防止虫害和霉菌滋生，以便于洗刷、消毒。

A. 不渗水、不吸水、无毒、防滑

B. 便于清洗的混凝土、沥青及其他硬质材料

C. 不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的深色

D. 不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的浅色

20、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

21、任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为，（ ）向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

A. 有权

B. 可以

C. 依法

D. 应当

22、重大活动时，餐饮服务提供者对从业人员的管理（ ）。

A. 应当依法加强从业人员的健康管理

B. 确保从业人员的健康状况符合相关要求

C. 应当与主办单位共同做好餐饮服务从业人员的培训，满足重大活动的特殊需求

D. 以上都是

23、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

24、下列对饮料现榨及水果拼盘制作的要求中，表述错误的是（ ）。

A、从事饮料现榨和水果拼盘制作的人员操作前应清洗、消毒手部，操作时佩戴口罩。

B、制作的现榨饮料和水果拼盘当餐不能用完的，应立即放入冷藏设施中妥善保管，保证下次使用时的新鲜。

C、用于制作现榨饮料、食用冰等食品的水，应为通过符合相关规定的净水设备处理后或煮沸冷却后的饮用水。

D、用于饮料现榨及水果拼盘制作的设备、工具、容器应专用。每餐次使用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

25、餐饮服务单位食品安全管理人员考核成绩合格的，由考核部门发给培训合格证明。培训合格证明有效期（ ）年。

A、2

B、3

C、5

D、10

26、将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程为冷冻，冷冻温度的范围应是：（ ）。

A、 $-18^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$

B、 $-20^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$

C、-20℃~0℃

D、-18℃~0℃

27、从流通经营单位(商场、超市、批发零售市场等)批量或长期采购时,应当( )。

A. 查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件

B. 留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单

C. 确认其是否有营业执照和食品流通许可证

D. 以上都对

28、超过保质期限的食品( )。

A. 可降价销售

B. 不能销售

C. 可作处理食品销售

D. 可作赠送食品销售

29、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

30、以下有关餐具清洗消毒的说法,哪一种不正确?( )

A. 洗刷餐具应有专用水池,不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用

B. 消毒后餐具应及时贮存在专用保洁柜内

C. 化学消毒是效果最好的消毒方法

D. 提倡采用热力方法消毒餐用具,因材质、大小等原因无法采用的除外。

31、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

32、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

33、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

34、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

35、食品检验报告应当加盖（ ）。

A. 食品检验机构公章，并有检验人签名或者盖章

B. 食品检验机构公章即可，无须有检验人签名或者盖章

C. 食品检验机构公章，或者由检验人签名或者盖章

D. 食品检验机构公章，并由其上级主管部门盖章

36、餐饮服务许可按照餐饮服务单位的（ ）实行分类管理？



A、资质

B、信用和体系

C、业态和规模

D、以上全选

37、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

38、食品生产企业车间的冷水管不宜在（ ）上方通过，防止冷凝水滴入食品。

A. 仓库

B. 包装间

C. 仓库和设备包装台

D. 生产线和设备包装台

39、有关食品安全的正确表述是（ ）。

A. 经过灭菌，食品中不含有任何细菌

B. 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

C. 含有食品添加剂的食品一定是不安全的

D. 食品即使超过了保质期，但外观、口感正常仍是安全的

40、餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职（ ）。

A、食品安全管理人员

B、营养师

C、烹饪师

D、选料师

41、农产品生产企业、农民专业合作社经济组织未建立或者未按照规定保存农产品生产记录的，或者伪造农产品生产记录的，责令限期改正；逾期不改正的，可以处（ ）罚款。

- A. 二千元以下
- B. 二千元以上一万元以下
- C. 五千元以下
- D. 二千元以上二万元以下

42、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

43、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。

44、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

45、食品生产许可证（QS）编号由（ ）位阿拉伯数字组成？

- A、10
- B、11
- C、12

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/458021126017006032>