

## 2022 年食品安全员专业知识检验试题 B 卷 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、在中国境内市场销售的进口食品，必须使用下列哪种文字标识：（ ）。

A、英文

B、本国文字

C、中文

D、其他文字

2、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

3、餐饮服务提供者申办《食品经营许可证》时，正确的做法是（ ）。

A. 一所学校内有多个食堂（厨房独立设置）的，只需申办一个许可证

B. 一家宾馆内有多个餐厅（厨房独立设置）的，只需申办一个许可证

C. 同一法定代表人的餐饮连锁企业，只需申办一个许可证

D. 食品经营许可实行一地一证原则，每个经营场所均需要申办许可证

4、餐饮服务食品安全监管部门应当在活动期间加强对重大活动餐饮服务提供者的事前监督检查（ ）。

A. 检查发现安全隐患，应当及时提出整改要求，并监督整改

B. 审查菜谱

C. 对不能保证餐饮食品安全的餐饮服务提供者，及时提请或要求主办单位予以更换

D. 以上都是

5、凉菜专间每餐(或每次)使用前应进行（ ）。

A. 空气消毒和操作台的清洗

B. 空气和操作台的消毒

C. 地面消毒

D. 操作台的清洗

6、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

7、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

8、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

9、下列关于凉菜配制的要求中，表述错误的是（ ）。

A. 专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。

B. 专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

C. 供配制凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入凉菜间。

D. 小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂不得制售凉菜，职业学校、普通中等学校、大学食堂内可制售凉菜。

10、食品（ ）对其生产经营食品的安全负责。

A. 企业

B. 生产者

C. 生产经营者

D. 从业者

11、发现健康检查不合格者，餐饮服务提供者应当（ ）。

A. 立即将其解雇

B. 将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位

C. 隐瞒不报

D. 劝其治疗，岗位不变

12、食品安全法规定，食品安全监督管理部门在进行抽样检验时，应当（ ）。

A. 免费抽取样品

B. 购买抽取的样品

C. 收取检验费

D. 特殊情况下可收取检验费

13、品站的选址要求（ ）。

A. 餐饮服务提供者在其餐饮主店经营场所内或附近开设

- B. 具有固定经营场所
- C. 餐饮服务提供者在其餐饮主店经营场所附近开设
- D. 以上都是

14、食品（ ）应当依照《食品安全法》的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。

- A. 生产企业
- B. 经营企业
- C. 生产经营者
- D. 餐饮企业

15、《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定按照《食品安全法》第八十六条的规定予以处罚的情形有（ ）。

- A. 经营或者使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品
- B. 经营或者使用无标签及其他不符合《食品安全法》、《食品安全法实施条例》有关标签、说明书规定的预包装食品、食品添加剂
- C. 经营添加药品的食品
- D. 以上都是

16、食品经营者销售的预包装食品的包装上，应当有标签，以下关于标签表述不正确的是（ ）。

- A. 标签不得含有虚假、夸大的内容
- B. 标签不得涉及疾病预防、治疗功能
- C. 标签应当清楚、明显，容易辨识
- D. 标签应该突出表明功效

17、食品添加剂包括了（ ）。

- A. 防腐剂、甜味剂、色素
- B. 甜味剂、拮抗剂、乳化剂、疏松剂、稳定剂、增稠剂
- C. 稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂

D. 防腐剂、甜味剂、色素、以及营养强化剂、食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂等

18、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℃

19、《食品安全法》第一百二十六条规定，安排患有有碍食品安全的疾病的人员从事接触直接入口食品的工作，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、处五千元以上五万元以下罚款

C、处二千元以上二万元以下罚款

D、处五万元以上十倍以下罚款

20、烹调后的食品下列哪个温度范围最符合保存条件？

A. 10℃~60℃

B. 高于60℃或低于10℃

C. 常温

D. -20℃~-1℃

21、不符合专间要求的是（ ）。

A. 有明沟

B. 食品传递窗为开闭式

C. 专间墙裙铺设到顶

D. 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭

22、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

23、厂区应（ ）时进行除虫灭害工作，要采取有效措施防止鼠类、蚊、蝇、昆虫等的聚集和滋生。

A. 不定期

B. 定期

C. 定期或在必要

D. 必要

24、《餐饮服务许可证》样式由（ ）统一规定。

A. 卫生部

B. 国家食品药品监督管理局

C. 各省、自治区、直辖市人民政府

D. 各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门

25、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

26、餐饮服务单位需要延续《餐饮服务许可证》的，应当在《餐饮服务许可证》有效期届满（ ）日前向原发证部门书面提出申请。

A、 15

B、 30

C、 45

D、 60

27、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

28、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

29、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

30、在保健食品或者其他食品中，（ ），依照刑法第一百四十四条的规定以生产、销售有毒、有害食品罪定罪处罚。

- A. 非法添加国家禁用药物等有毒、有害物质的
- B. 非法添加大量药品的
- C. 超范围滥用添加剂的
- D. 超限量滥用添加剂的

31、以下有关餐饮服务食品安全规范要求中，说法不正确的是（ ）。

- A. 应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁
- B. 半成品应可以与食品原料一起存放

C. 直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放

D. 贮存食品原料的场所、设备应当保持清洁

32、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

33、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

34、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

35、有关食品安全快速检测技术的结果错误的说法是（ ）。

A. 使用现场快速检测技术发现和筛查的结果不得直接作为执法依据

B. 对初步筛查结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的食品，应当依照《食品安全法》的有关规定进行检验

C. 快速检测结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的，餐饮服务提供者应当根据实际情况采取食品安全保障措施

D. 使用现场快速检测技术发现和筛查的结果应该立即直接作为执法依据

36、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

37、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

38、与《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定不相符合的是（ ）。

A. 在制作加工过程中检查待加工的食品，发现有腐败变质的，重新加工使用

B. 在制作加工过程中应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用

C. 应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件

D. 操作人员应当保持良好的个人卫生

39、餐饮业生食类食品的加工流程为（ ）。

A、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-保温放置-食用

B、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-食用

C、原料接收-储存-粗加工-食用

D、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-常温或冷藏放置-食用

40、下列关于通风排烟的要求，表述错误的是：（ ）。

A、食品处理区应保持良好通风，空气流向应由高清洁区流向低清洁区，防止食品、餐用具、加工设备设施受到污染。

B、烹饪场所应采用机械排风。产生油烟的设备上方应加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器应便于清洗和更换。

C、产生大量蒸汽的设备上方应加设机械排风排气装置，宜分隔成小间，防止结露并做好凝结水的引泄。

D、排气口应保持畅通，可不装网罩。

41、( ) 有权利举报食品生产经营中违反《食品安全法》的行为，有权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、任何组织或个人

B、食品生产经营者

C、消费者

D、监管人员

42、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

43、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

44、《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

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/507064152046006041>