

2022 年食品安全监管人员专业知识综合练习试题 D 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、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

2、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

3、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

4、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

5、《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

6、发生食物中毒事故后，事故发生单位应当立即采取下列措施（ ）。

A、立即停止其生产经营活动，封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备

B、立即清扫现场，搞好室内外卫生

C、立即废弃剩余食品

D、调换食品加工人员

7、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

8、《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

9、食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于（ ）年。

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

10、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

11、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

12、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

13、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

14、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

15、食品生产加工企业必须具有与食品生产加工相适应的（ ）。

A. 专业技术人员、

B. 熟练技术工人、

C. 质量管理人员和检验人员。

D. 其它各项全是

16、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

17、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

18、对本单位的食品安全管理负全面责任的人员是：（ ）。

A. 法人代表或负责人

B. 食品安全管理员

C. 厨师长

D. 餐饮部经理

19、分局食品流通监管机构应当建立建立（ ）的履职档案

A. 一帐六档

B. 二帐六档

C. 三帐六档

D. 四帐六档

20、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

21、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

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、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

24、根据《食品安全法》规定，食品检验机构、食品检验人员出具虚假检验报告的，依法对检验机构直接负责的主管人员和食品检验人员给予何种处分？

A. 撤职或者开除

B. 记过

C. 记大过

D. 警告

25、食品安全标准是（ ），除食品安全标准外，不得制定其他的食品强制性标准。

A. 强制执行的标准

B. 推荐执行的标准

C. 企业执行的标准

D. 行业执行的标准

26、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

27、申请餐饮服务许可证时，还应当提供关键环节食品加工操作规程、食品安全检查计划以及食品安全突发事件应急处置预案的单位是（ ）。

A. 中型餐馆

B. 学校食堂

C. 供餐人数300人以上的机关、企事业单位食堂

D. 快餐店

28、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过（ ）。

A. 0.5

B. 1

C. 2

D. 10

29、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

30、柠檬黄可以在（ ）。

A. 所有食品品种中使用

B. 限定的食品品种中任意使用

C. 限定的食品品种中按限量使用

D. 所有食品品种中按标准规定的最低限量使用

31、（ ）经烹调加工后再次供应。

A. 可将回收后的食品(包括辅料)

B. 可将回收后的食品(不包括辅料)

C. 不得将回收后的食品(包括辅料)

D. 不得将回收后的食品(不包括辅料)

32、设立餐饮服务提供企业,应当()。

A. 先核准企业名称,再取得餐饮服务许可,最后办理工商登记

B. 先核准企业名称,再办理餐饮服务许可,无需要办理工商登记

C. 先取得餐饮服务许可,再核准企业名称,最后办理工商登记

D. 先核准企业名称,再办理工商登记,最后办理餐饮服务许可

33、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

34、奶油类原料应()。

A. 常温存放

B. 低温存放

C. 放在阴凉通风处

D. 以上都不对

35、企业应根据产品、工艺特点,按照食品安全标准规定及食品质量安全要求,确定(),制定工艺作业指导书,并实施控制要求,做好记录。

A. 生产工艺流程

B. 车间设备布局

C. 人员操作规范要求

D. 生产关键质量控制点

36、经检验/验证合格的原辅料,由仓管员核实品管部门出具的《()检验/验证结果通

知单》后，办理入库手续。

A. 采购物资

B. 原辅料

C. 材料

D. 进货

37、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

38、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

39、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

40、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、 $-20^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$

D、 $-18^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$

41、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

42、食品处理区分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区，下面哪项属于准清洁操作区？（ ）

A、切配场所

B、餐用具清洗消毒场所

C、餐用具保洁场所

D、食品库房

43、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

44、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

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/618057117042006035>