

2022 年食品行业人员专业知识考核试题 A 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、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。

- A. 离地存放
- B. 靠墙堆放
- C. 离墙存放
- D. 离地、离墙存放

2、在餐饮服务单位（ ）是本单位食品安全的第一责任人，对食品安全负全面责任。

- A、厨师
- B、管理人员
- C、法定代表人、负责人或业主
- D. 服务员

3、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

4、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

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、有碍食品安全的疾病包括()。

A. 活动性肺结核

B. 渗出性或化脓性皮肤病

C. 消化道传染病

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、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

9、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

10、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

11、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

12、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

13、餐饮服务提供者的许可类别、备注项目以及布局流程、主要卫生设施需要改变的，应当

向原发证部门申请办理《餐饮服务许可证》() 手续。

A、新申请

B、补发

C、注销

D、变更

14、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

15、餐饮服务单位采购食品和食品原料，除需查验供货者的许可证外，还应查验()。

A、培训证明

B、产品合格证明文件

C、健康证

D、上岗证

16、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

17、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。

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、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、发生食品安全事故的单位和接收病人进行治疗的单位应当及时向事故发生地（ ）报告。

A. 县级安全生产监督部门

B. 县级卫生行政部门

C. 县级新闻宣传主管部门

D. 县级人民政府

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、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

23、对食品的监督抽检检验结论有异议的，食品生产经营者可以自收到检验结论之日起（ ）个工作日内提出复检申请。

A. 5

B. 7

C. 10

D. 15

24、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

25、低温巴氏消毒法消毒的温度范围为（ ）。

A、75℃~90℃

B、73℃~75℃

C、62℃~65℃

D、60℃~90℃

26、《餐饮服务许可证》的有效期为（ ）年。

A、10

B、3

C、5

D、2

27、主办单位应于活动举办前多少时间向餐饮服务食品安全监管部门通报重大活动相关信息（ ）。

A. 5个工作日

B. 15个工作日

C. 20个工作日

D. 30个工作日

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、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

30、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

31、粮食在保藏中的变化有随着时间的延长，其食用品质会出现不同程度降低的现象，称为（ ）。

A、粮食的陈化

B、粮食的变质

C、粮食的异物污染

D、粮食的腐败

32、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

33、（ ）部门应当加强对食品相关产品生产活动的监督管理。

A. 卫生行政

B. 食品药品监督管理

C. 公安

D. 质量监督

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、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

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、行政机关作出准予行政许可的决定，应当自作出决定之日起（ ）内向申请人颁发、送达行政许可证件。

A. 5日

B. 7日

C. 10日

D. 15日

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延续申请。

A、 15

B、 30

C、 45

D、 60

40、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

41、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

42、采购食品时索证的作用是：（ ）。

- A、证明所采购食品的质量
- B、证明所采购食品的来源
- C、发生食物中毒时可以溯源
- D、以上都是

43、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

44、《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

45、下列关于食品复检的说法，错误的是（ ）。

- A. 复检机构出具的复检结论为最终检验结论
- B. 复检机构名录由国务院卫生行政公布

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/657111063030006036>