

2022 餐饮行业食品安全员专业知识过关检测试卷 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、在无适当保存条件下，存放时间超过（ ）小时的熟食品，需再次利用的应经充分加热。

- A.1
- B.2
- C.3
- D.4

2、高级餐饮服务食品安全管理人员每年继续教育培训不少于（ ）。

- A.15学时
- B.12 学时
- C.8 学时
- D.4学时

3、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

4、下列有关餐饮服务从业人员健康证明的说法中不正确的是（ ）。

A.承担餐饮服务从业人员健康检查工作的医疗卫生机构负责健康证明的发放工作

B.健康证明应当在健康检查结束后的5个工作日内发放

C.健康证明的有效期限为1年

D.健康证明可以长期有效

5、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

6、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

7、国家（ ）对进出口食品安全实施监督管理。

A.海关

B.食品药品监管部门

C.出入境检验检疫部门

D.食品药品监管部门会同出入境检验检疫部门

8、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

9、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

10、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

11、销售者发现其销售的产品存在安全隐患，可能对人体健康和生命安全造成损害的，应当（ ）。

A.立即停止销售该产品

B.通知生产企业或者供货商

C.向有关监督管理部门

D.以上都是

12、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

13、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

14、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、 $-18^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$

15、食品安全(food sAfety) 指食品（ ），对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

A.无毒

B.无害

C.符合应当有的营养要求

D.其它都对

16、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

17、第四类餐饮服务许可现场核查时，出现下列哪种结果，可判定为现场核查基本符合（ ）。

A.关键项允许不符合数为0项

B.重点项和一般项不符合总数 ≤ 4 项

C.其中重点项不符合数 ≤ 2 项

D.以上都是

18、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

19、下列哪项是食品生产经营单位在食品安全管理中应采取的最为重要的措施？（ ）

A、食品留样

B、食品检验

C、食品加工过程的控制

D、食品烹饪过程

20、餐饮服务单位安排患有消化道传染病和有碍于食品安全的疾病的人员从事接触直接入口食品工作，拒不改正的，给予（ ）罚款。

A、2000元以上2万元以下

B、2万元以上5万元以下

C、2000元以下

D、吊销许可证

21、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

22、应当重新办理餐饮服务从业人员健康证明的情形是（ ）。

- A.餐饮服务从业人员工作岗位变动的
- B.患有痢疾的餐饮服务从业人员治愈后，需恢复从事接触直接入口食品工作的
- C.餐饮服务从业人员健康证明遗失的
- D.患有感冒的餐饮服务从业人员治愈后重新上岗

23、餐饮服务提供者加工经营河鲩的正确做法是（ ）。

- A.可以经营所有品种的野生河鲩
- B.可以经营所有品种的养殖河鲩活鱼
- C.可以经营所有品种的养殖河鲩整鱼
- D.只能经营农业部批准的养殖河鲩加工企业加工好的河鲩制品

24、餐饮服务提供者遗失《餐饮服务许可证》的，应当（ ），并向原发证部门申请补发《餐饮服务许可证》。

- A.在经营场所的显着位置张贴《餐饮服务许可证》遗失的公开声明书
- B.在市级公开发行的报刊上刊登《餐饮服务许可证》遗失的公开声明书
- C.向原发证部门报告
- D.以上都不是

25、预包装食品的标签内容应使用规范的汉字，但可以同时使用（ ）。

- A.拼音
- B.少数民族文字
- C.外文
- D.拼音、少数民族文字、外文

26、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

27、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

28、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机械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。

29、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

30、需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于多少度：（ ）。

A、 65℃

B、 70℃

C、 75℃

D、 80℃

31、凉菜间内紫外线灯应分布均匀，高度为（ ）。

A、距离地面1.5m以内

B、距离地面2m以内

C、距离台面1m以内

D、距离台面1.5m以内

32、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内,并放置在专用冷藏设施中,在冷藏条件下存放多少小时以上:()。

A、 12

B、 24

C、 36

D、 48

33、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

34、关于食品安全的表述,下列选项正确的是()。

A、经过高温灭菌过程,食品中不含有任何致病微生物

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、原料天然,食品中不含有任何人工合成物质

D、虽然过了保质期,但外观、口感正常

35、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

36、《中华人民共和国食品安全法》规定，国家食品药品监督管理部门负责（ ）。

A.餐饮消费环节监督管理

B.食品流通环节监督管理

C.食品安全综合协调职责

D.食品生产环节监督管理

37、（ ）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.任何组织或者个人

B.食品生产经营者

C.消费者

D.以上都对

38、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。

39、第二类餐饮服务许可现场核查适用的范围是（ ）。

A.中型餐馆

B.快餐店

C.就餐人数300人以下的学校食堂

D.以上都是

40、《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

41、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

42、食品处理区应设置在室内，按照（ ）的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。

A、原料加工→原料进入→半成品加工→成品供应

B、成品供应→原料加工→原料进入→半成品加工

C、半成品加工→原料加工→原料进入→成品供应

D、原料进入→原料加工→半成品加工→成品供应

43、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

44、从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验（ ）原件；

A、生产许可证

B、餐饮服务许可证

C、动物产品检疫合格证明

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/047045066123006154>