

2022 年食品安全监管员能力考核试题 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、实施二级、三级召回的，食品生产者应当自公告发布之日起（ ）个和（ ）个工作日内完成召回工作。

A. 5, 7

B. 10, 20

C. 20, 30

D. 30, 60

2、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℃

3、烹饪场所属于（ ）。

A、清洁操作区

B、准清洁操作区

C、一般操作区

D、非食品处理区

4、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

5、企业应配备经（ ）的检验人员从事检验工作。检验人员应熟悉（ ），能独立履行职责，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假的检验报告，并对出具的食物检验报告负责。

A. 内部培训 检验规程

B. 专业培训 产品标准、仪器操作

C. 专业培训、考核合格 产品标准、检验规程

D. 内部培训、考核合格 产品标准

6、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当（ ）。

A. 查验集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告(或复印件)

B. 索取集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告(或复印件)

C. 留存集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告(或复印件)

D. 以上都是

7、排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于（ ）的金属隔栅或网罩，以防鼠类侵入。

A、5毫米

B、6毫米

C、8毫米

D、10毫米

8、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

9、下列可以用作为加工助剂使用的添加剂是（ ）。

A. 日落黄

B. 呈味核苷酸二钠

C. 羧甲基纤维素钠

D. 柠檬酸

10、根据《餐饮服务许可管理办法》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。

11、国家（ ）食品生产经营企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，提高食品安全管理水平。

A. 支持

B. 鼓励

C. 要求

D. 鼓励和支持

12、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

13、对于提供餐饮服务的客运船舶，应由以下哪个辖区负责发证许可工作：（ ）。

A、主要停靠港

B、船舶建造所在地

C、港务局

D、船籍注册港

14、食品生产经营者的食品安全信用档案不包括（ ）。

A. 许可颁发情况

B. 日常监督检查结果

C. 财务、税务情况

D. 违法行为查处情况

15、餐饮业的采光照明要求为（ ）。

A、食品处理区工作面不应低于110lux，其它场所不应低于220lux

B、食品处理区工作面不应低于220lux，其它场所不应低于110lux

C、食品处理区工作面不应低于100lux，其它场所不应低于200lux

D、食品处理区工作面不应低于200lux，其它场所不应低于100lux

16、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

17、餐饮服务提供者违反《食品安全法》规定，聘用不得从事餐饮服务管理工作的人员从事管理工作的，由原发证部门（ ）。

A. 给予警告

B. 处以罚款

C. 吊销许可证

D. 以上都不对

18、凉菜专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的,应在无人工作时开启多长时间,并做好记录。()

A、15分钟以上

B、20分钟以上

C、25分钟以上

D、30分钟以上

19、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

20、申请人以欺骗、贿赂等不正当手段取得《餐饮服务许可证》的,食品药品监督管理部门应当 ()。

A. 予以撤销

B. 依法注销

C. 给予警告

D. 以上都不是

21、新修订《食品安全法》规定, () 应当建立食品安全自查制度。

A. 食品生产企业

B. 特殊食品的生产企业

C. 食品生产经营企业

D. 食品生产经营者

22、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

23、餐饮服务提供者未对餐具进行清洗、消毒，拒不改正的，按照下列哪条给予行政处罚（ ）。

A、警告

B、处二千元以上二万元以下罚款

C、处二万元以上五万元以下罚款

D、吊销许可证

24、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

25、《中华人民共和国食品安全法》规定，未经许可从事食品生产经营活动，或者未经许可生产食品添加剂，违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处二千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处（ ）罚款。

A、一万元以上五万元以下

B、二万元以上十万元以下

C、货值金额二倍以上五倍以下

D、货值金额五倍以上十倍以下

26、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

27、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

28、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

29、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

30、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

31、食源性疾病是指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，包括常见的食

物中毒、肠道传染病、人畜共患传染病、寄生虫病以及化学性有毒物质所引起的疾病。下列哪种措施不可用于预防食源性疾病？（ ）。

- A、煮熟食物
- B、使用安全的水和原材料加工食物
- C、使用冰箱长时间储存食物
- D、食物储存室保持洁净，生熟分开

32、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

33、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

34、《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

35、（ ）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

36、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

37、《中央厨房许可审查规范》规定申请中央厨房提交的保证食品安全的规章制度应当包括（ ）。

A. 食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票，进货查验和台账记录制度

B. 食品安全突发事件应急处置方案

C. 食品药品监督管理部门规定的其他制度

D. 以上都是

38、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

39、公民发现食品商店销售的食物有质量安全问题，应当向（ ）部门投诉。

A. 食品药品监督部门

B. 工商行政管理部门

C. 质量技术监督部门

D. 卫生行政部门

40、全国开通统一的食品药品监管部门投诉举报电话为()。

A、12315

B、120

C、12331

D、12365

41、按照餐用具清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的至少设有()个专用水池。各水池以明显标识标明其用途。

A、1个

B、2个

C、3个

D、4个

42、食品安全国家标准由国务院卫生行政部门会同()部门制定、公布。

A. 国务院质检部门

B. 农业部

C. 国务院标准化行政部门

D. 国务院食品药品监督管理

43、对食品安全标准执行过程中的问题，县级以上人民政府()应当会同有关部门及时给予指导、

A. 食品药品监管部门

B. 质检部门

C. 标准化行政部门

D. 卫生行政部门

44、餐饮服务经营地点或者场所改变的，应当()。

A. 办理《餐饮服务许可证》记载内容变更申请

B. 办理《餐饮服务许可证》变更手续

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/048034056117006027>