2022 餐饮服务食品安全管理人员业务培训试题

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、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。

2、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

3、下列机构的食堂可以制售凉菜的是（　　）。

A、大学

B、职业学校

C、小学

D、托幼机构

4、（　　）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

5、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》规定采购乳制品的，应当查验、索取并留存供货方盖章(或签字)的（　　）。

A.许可证复印件

B.营业执照复印件

C.产品合格证明文件复印件

D.以上都是

6、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

7、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

8、食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假、夸大的内容，不得涉及（　　）。

A.明星代言

B.产品标准代号

C.疾病预防、治疗功能

D.制作成份

9、食品标识不得标注下列（　　）内容。

A.附加的产品说明无法证实其依据的

B.以欺骗或者误导的方式描述或者介绍食品的

C.属于转基因食品或者含法定转基因原料的

D.附加的产品说明无法证实其依据的和以欺骗或者误导的方式描述或者介绍食品的

10、《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

11、食品原材料储存库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置应能使贮存的食品和物品距离墙壁、地面至少在（　　）以上，以利空气流通及物品搬运。

A、10cm

B、15cm

C、20cm

D、25cm

12、餐饮企业的选址不得设在易受到污染的区域，建筑周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和（　　）。

A.非食品经营企业

B.商场或超市

C.其他扩散性污染源

D.其他餐饮企业

13、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

14、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

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、下列关于烹饪要求的表述中，错误的是（　　）。

A、烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工。

B、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70℃。

C、用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，不得与地面或污垢接触。

D、菜品用的围边、盘花可以回收后再使用。

17、食品从业人员必须具有健康证方能上岗操作。请问员工健康体检的频度是（　　）。

A.每年一次

B.每年两次

C.每年三次

D.每年四次

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、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

20、以下关于食品召回的做法中错误的是（　　）。

A.发现其经营的食品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.对召回的食品进行无害化处理、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

D.对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场

21、凉菜间操作人员在哪些情况下，应将手洗净、消毒？（　　）

A．开始工作前

B．出凉菜间后重新进入凉菜间

C．触摸头发后

D．以上都是

22、临时从事餐饮服务活动的，《餐饮服务许可证》有效期不超过（　　）。

A、1个月

B、3个月

C、6个月

D、12个月

23、下列全部属于专间的是（　　）。

A、凉菜间、烹饪间、备餐间

B、烹饪间、面点间、备餐间

C、凉菜间、裱花间、备餐间

D、裱花间、面点间、备餐间

24、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

25、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

26、有关辖区内餐饮服务提供者的食品安全信用档案的说法正确的是（　　）。

A.由食品药品监督管理部门建立

B.记录许可颁发及变更情况、日常监督检查结果、违法行为查处等情况

C.食品药品监督管理部门应当根据餐饮服务食品安全信用档案,对有不良信用记录的餐饮服务提供者实施重点监管

D.以上都是

27、下列食品中，（　　）属禁止生产经营的。

A.营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品

B.超过保质期的食品

C.无标签的预包装食品

D.以上都是

28、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

29、量化分级被评为A级的企业，每年监督检查不少于几次：（　　）。

A、1

B、2

C、3

D、4

30、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

31、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

32、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

33、餐饮服务环节的监管由（　　）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

34、生产、销售国家为防控疾病等特殊需要明令禁止生产、销售的食品的，依照刑法第一百四十三条的规定以（　　）定罪处罚。

A.生产销售不符合安全标准的食品罪

B.生产销售劣质食品罪

C.生产销售“三无”食品罪

D.生产、销售有毒、有害食品罪

35、食品行业协会应当加强行业自律，按照 （　　）建立健全行业规范和奖惩机制，提供食品安全信息、技术等服务，引导和督促食品生产经营者依法生产经营，推动行业诚信建设，宣传、普及食品安全知识。

A.法律法规

B.章程

C.合同

D.协会决议

36、《餐饮服务食品安全监督管理办法》对餐饮服务从业人员的食品安全培训要求（　　）。

A.餐饮服务提供者应当组织从业人员参加食品安全培训

B.学习食品安全法律、法规、标准和食品安全知识

C.明确食品安全责任，并建立培训档案

D.以上都是

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、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

39、生产车间地面应使用（　　）材料铺砌，应有适当坡度，在地面最低点设置地漏，以保证不积水。

A.光滑

B.无毒、光滑

C.不渗水、不吸水、无毒、防滑

D.便于清洗的混凝土、沥青及其他硬质材料

40、餐饮服务提供者食品安全管理人员在从事相关食品安全管理工作前，除应取得健康合格证明外，还应取得餐饮服务食品安全（　　）。

A、厨师等级证明

B、身份证明文件

C、培训合格证明

D、岗位证明文件

41、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

42、《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

43、大多数细菌都能在(　　)范围内快速生长繁殖，因此这个温区被称为“危险温度带”。

A、0℃-15℃

B、10℃-60℃

C、-15℃-0℃

D、60℃-100℃

44、贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放（　　）及个人生活用品。

A.有毒、有害物品

B.食品原料

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/055033012000011034