2022 餐饮服务食品安全管理人员业务水平测试试题 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、餐饮服务食品安全监督管理办法中规定，购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当查验其经营资质，并索取（　　）。

A、每笔购物清单

B、卫生许可证复印件

C、消毒合格凭证

D、生产许可证复印件

2、有关食品安全快速检测技术的结果错误的说法是（　　）。

A.使用现场快速检测技术发现和筛查的结果不得直接作为执法依据

B.对初步筛查结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的食品，应当依照《食品安全法》的有关规定进行检验

C.快速检测结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的，餐饮服务提供者应当根据实际情况采取食品安全保障措施

D.使用现场快速检测技术发现和筛查的结果应该立即直接作为执法依据

3、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

4、在烧烤加工的过程中，下列表述正确的是（　　）。

A、加工前发现有腐败变质的，可继续进行加工。

B、原料和半成品可一起放置。

C、成品应有专用存放场所，避免受到污染。

D、烧烤时，食品可直接接触火焰。

5、违反《食品安全法》规定，生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂，违法生产经营的食品、食品添加剂货值不足一万元的，并处罚款的金额是：（　　）。

A.五千元以下

B.五千元以上五万以下

C.五万以上十万元以下

D.十万元以上

6、食品（　　）应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。

A.生产经营者

B.生产企业

C.经营企业

D.D生产经营企业

7、从流通经营单位(商场、超市、批发零售市场等)批量或长期采购时，应当（　　）。

A.查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件

B.留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单

C.确认其是否有营业执照和食品流通许可证

D.以上都对

8、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℃

9、以下说法，正确的有（　　）。

A、抽样时，如果被抽检产品执行企业标准，应向被抽样单位索取标准

B、抽样时，如果被抽检产品执行行业标准，应向被抽样单位索取标准

C、抽样时，如果被抽检产品执行国家标准，应向被抽样单位索取标准

D、抽样时，不管企业执行什么标准，都应向向被抽样单位索取

10、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

11、餐饮服务提供者财产不足以同时承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时，应当(　　)。

A.先承担民事赔偿责任

B.先缴纳罚款罚金

C.减少赔偿金额和罚款金额

D.不予赔偿和缴纳罚款罚金

12、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

13、切配和粗加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，如何处理？（　　）。

A、不得加工和使用

B、继续加工和使用

C、稍作掩饰后继续加工和使用

D、向负责人请示

14、食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程为冷藏，冷藏温度的范围应在多少之间？（　　）。

A、-10℃～10℃

B、-10℃～0℃

C、0℃～5℃

D、0℃～10℃

15、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

D、税务登记证

16、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

17、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

18、对专间的要求是（　　）。

A.入口处应设置洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间

B.专间只设一扇门

C.专间内无明沟

D.以上都是

19、抽样单编号，其中“GC”代表（　　）。

A、市抽任务

B、国抽任务

C、区县自主抽检任务

D、生产许可证检验任务

20、下列关于库房的要求，表述错误的是：（　　）。

A、同一库房内贮存不同类别食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显标识。

B、食品库房应根据贮存条件的不同分别设置，必要时设冷冻（藏）库。

C、食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房无需分开设置。

D、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、地面均在10cm以上，以利空气流通及物品搬运。

21、食品生产加工企业对用于生产加工食品的（　　）必须实施进货验收制度，不符合质量安全要求的，不得用于食品生产加工。

A.原材料

B.食品添加剂

C.包装材料和容器等

D.其它各项全是

22、连锁餐饮企业购进无法提供合格证明文件的食品原料时，应当（　　）。

A.先使用后补充合格证明文件

B.请示上级定夺

C.依照食品安全标准进行检验

D.丢弃

23、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

24、超过保质期限的食品（　　）。

A.可降价销售

B.不能销售

C.可作处理食品销售

D.可作赠送食品销售

25、煮沸、蒸汽消毒餐用具时，应保持怎样的温度和时间？（　　）。

A、80℃，10分钟以上

B、100℃，10分钟以上

C、100℃，15分钟以上

D、80℃，15分钟以上

26、餐用具使用卫生要求（　　）。

A.接触直接入口食品的餐用具使用前洗净即可

B.已消毒和未消毒的餐用具应分开存放

C.使用过的一次性餐具，经冲洗后仍可以使用

D.已消毒和未消毒的餐用具不用分开存放

27、对检验结论有异议的，应当自收到检验结果告知书日起（　　）日内，餐饮企业有权向组织实施抽样检验的食品药品监督管理部门提出书面复检申请

A、10

B、5

C、15

D、半年

28、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℃

29、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

C.重新申请办理《餐饮服务许可证》

D.以上都不对

30、餐饮服务从业人员在加工制作过程中应保持个人卫生，以下哪项做法不会导致食品污染：（　　）。

A. 戴戒指

B. 涂指甲油

C. 戴口罩

D. 佩戴饰物

31、食品或者其包装最大表面面积大于20平方厘米时，食品标识中强制标注内容的文字、符

号、数字的高度不得小于（　　）。

A.1.5毫米

B.1.8毫米

C.3毫米

D.4毫米

32、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.从业人员健康管理制度和培训管理制度

B.专职食品安全管理人员岗位职责规定

C.食品供应商遴选制度

D.以上都是

33、公民、法人或者其他组织直接向人民法院提起诉讼的，应当自知道或者应当知道作出行政行为之日起（　　）内提出，法律另有规定的除外。

A.15日

B.60日

C.三个月

D.六个月

34、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

35、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

36、餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职（　　）。

A、食品安全管理人员

B、营养师

C、烹饪师

D、选料师

37、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》适用于（　　）。

A.餐饮服务提供者采购食品

B.餐饮服务提供者采购食品添加剂

C.餐饮服务提供者采购食品相关产品

D.以上都是

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、按照市局规定，对食品批发经营者每季度至少巡查（　　）。

A、1次

B、2次

C、3次

D、4次

40、餐厅卫生的化学污染指标不包括（　　）。

A、甲醛

B、可吸入颗粒物

C、二氧化碳

D、一氧化碳

41、容器中含有固、液两相物质的食品，且固相物质为主要食品配料时，除标示净含量外，还应以（　　）的形式标示沥干物（固形物）的含量

A.质量

B.质量分数

C.质量或者质量分数

D.质量和质量分数

42、《食品安全法实施条例》规定，餐饮服务是指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供（　　）的服务活动。

A、直接入口食品

B、食品和消费场所及设施

C、熟食或饮食

D、就餐

43、企业应对员工进行（　　）和定期培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准、企业管理制度和其他食品安全知识，并做好记录，建立档案。

A.岗前培训

B.岗前体检

C.安全宣贯

D.定期体检

44、国务院（　　）部门会同国务院农业行政等有关部门建立食品安全全程追溯协作机制。

A.商务行政管理

B.卫生行政

C.农业行政

D.食品药品监督管理

45、备餐时，在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品应当在（　　）的

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/107024012000006025