

2022 餐饮行业食品安全员专业知识强化训练试卷 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、下列关于食品安全法对进口预包装食品标签和说明书的要求不正确的是（ ）。
 - A. 进口的预包装食品应当有中文标签、中文说明书
 - B. 载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式
 - C. 只需要中文标签和说明书，其他的不需要
 - D. 应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求
- 2、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
- 3、国家建立（ ）制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。
 - A. 食品召回
 - B. 食品查验

- C. 食品纠正
 - D. 食品回收
- 4、运输食品原料的工具与设备设施要求（ ）。
- A. 应当保持清洁
 - B. 必要时应当消毒
 - C. 运输保温、冷藏(冻)食品应当有必要的且与提供的食品品种、数量相适应的保温、冷藏(冻)设备设施
 - D. 以上都是
- 5、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
- 6、县级以上食品安全监督管理部门根据食品安全信用档案的记录，对有不良信用记录的食品生产经营者（ ）。
- A. 进行行政处罚
 - B. 责令限期整改
 - C. 增加监督检查频次
 - D. 吊销许可证
- 7、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 \leq 4项
 - C. 其中重点项不符合数 \leq 2项
 - D. 以上都是
- 8、餐饮服务提供者在食品安全管理中必须贯彻执行的技术法规是（ ）。
- A. 《餐饮服务食品安全操作规范》

- B. 《食品安全管理体系餐饮业要求》(GB/T27306)
- C. 《质量管理体系要求》(GB/T19001)
- D. 五常法、六T法
- 9、属于厨房食品处理区中的清洁操作区的是 ()。
- A、备餐场所
- B、烹调场所
- C、餐用具保洁场所
- D、切配场所
- 10、设立餐饮服务提供企业，应当 ()。
- A. 先核准企业名称，再取得餐饮服务许可，最后办理工商登记
- B. 先核准企业名称，再办理餐饮服务许可，无需要办理工商登记
- C. 先取得餐饮服务许可，再核准企业名称，最后办理工商登记
- D. 先核准企业名称，再办理工商登记，最后办理餐饮服务许可
- 11、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
- 12、以下关于食品召回的做法中错误的是 ()。
- A. 发现其经营的食物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. 对召回的食物进行无害化处理、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
- 13、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
 - C. 食品添加剂
 - D. 以上都是
- 14、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
- 15、关于食品贮存、运输的做法不正确的是（ ）。
- A. 装卸食品的容器、工具、设备应当安全、无毒无害、保持清洁
 - B. 防止食品在储存、运输过程中受到污染
 - C. 食品贮存、运输温度符合食品安全要求
 - D. 将食品与有毒有害物品一起运输
- 16、凉菜加工前应进行认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的（ ）进行加工。
- A. 不得
 - B. 经清洗后
 - C. 经消毒后
 - D. 经请示领导批准后
- 17、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

18、下列对饮料现榨及水果拼盘制作的要求中，表述错误的是（ ）。

A、从事饮料现榨和水果拼盘制作的人员操作前应清洗、消毒手部，操作时佩戴口罩。

B、制作的现榨饮料和水果拼盘当餐不能用完的，应立即放入冷藏设施中妥善保管，保证下次使用时的新鲜。

C、用于制作现榨饮料、食用冰等食品的水，应为通过符合相关规定的净水设备处理后或煮沸冷却后的饮用水。

D、用于饮料现榨及水果拼盘制作的设备、工具、容器应专用。每餐次使用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

19、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

20、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

21、以下关于采购畜禽肉类的说法，错误的是（ ）。

A. 从食品流通经营单位(商场、超市、批发零售市场等)采购的，应当查验动物产品检疫合格证明原件

B. 从农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验动物产品检疫合格证明复印件

C. 从屠宰企业直接采购的，应当索取并留存供货方盖章(或签字)的许可证、营业执照复

印件

D. 从屠宰企业直接采购的,应当索取并留存供货方盖章(或签字)的动物产品检疫合格证
明原件

22、GB14934食(饮)具消毒卫生标准规定,食(饮)具热力消毒一般按()程序进行。

- A. 除渣—洗涤—清洗—消毒
- B. 除渣—洗涤—消毒—清洗
- C. 除渣—消毒—洗涤—清洗
- D. 除渣—清洗—洗涤—消毒

23、在保健食品或者其他食品中,(),依照刑法第一百四十四条的规定以生产、销售有
毒、有害食品罪定罪处罚。

- A. 非法添加国家禁用药物等有毒、有害物质的
- B. 非法添加大量药品的
- C. 超范围滥用添加剂的
- D. 超限量滥用添加剂的

24、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

25、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

26、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

27、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

28、不予抽样的情形，不包括下面哪类？（ ）

A、被抽样单位存有明显不符合有关法律法规和部门规章要求的

B、食品已经由食品生产经营者自行停止经营并单独存放、明确标注进行封存待处置的

C、国外生产，进口至国内销售的产品

D、国内生产，全部用于出口的产品

29、为防止引发食物中毒，有关部门已多次明确餐饮服务单位不得加工经营哪种鱼类？（ ）

A、黑鱼

B、河豚鱼

C、鳗鱼

D、墨鱼

30、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

31、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

32、《中华人民共和国食品安全法》从（ ）起施行。

A、2015. 1. 1

B、2015. 5. 1

C、2015. 6. 1

D、2015. 10. 1

33、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物和物品距离墙壁、地面均在10cm以上，以利空气流通及物品搬运。

34、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，都应向被抽样单位索取

35、餐饮服务许可按照餐饮服务单位的（ ）实行分类管理？

- A、资质
- B、信用和体系
- C、业态和规模
- D、以上全选

36、生产经营的食品、食品添加剂的标签、说明书存在瑕疵但不影响食品安全且不会对消费者造成误导的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门责令改正；拒不改正的，处以（ ）罚款。

- A. 五千元以上五万元以下
- B. 二千元以上一万元以下
- C. 五千元以下
- D. 二千元以下

37、（ ）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

38、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

39、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
- 40、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
- 41、根据《广东省餐饮服务监管部门日常检查制度(试行)》的规定，对食品安全有重大影响的项目，其违法行为性质严重，一旦违反，必须立案查处的检查项目是（ ）。
- A. 关键项
- B. 重点项
- C. 一般项
- D. 以上都是
- 42、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
- 43、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
- 44、《食品安全法》第一百二十三条规定，食品生产经营者在食品中添加药品，且违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，除没收违法所得、违法生产经营的食品和用于违法生产

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/138032064117006060>