

2022年餐饮服务食品安全管理人员专业知识过关检测试题B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、重大活动中, 餐饮服务食品安全监管部门派出的监督员的职责是 ()。

- A. 执行重大活动餐饮服务食品安全驻点监督工作
- B. 对食品加工制作重点环节进行动态监督
- C. 指导餐饮服务单位做好食品安全保障工作
- D. 以上都是

2、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

3、从事 () 工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查, 取得健康证明后方可上岗工作。

- A. 一切食品
- B. 高风险食品

C. 接触直接入口食品

D. 散装食品

4、《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

5、对食品的监督抽检检验结论有异议的，食品生产经营者可以自收到检验结论之日起（ ）个工作日内提出复检申请。

A. 5

B. 7

C. 10

D. 15

6、食品安全风险监测工作人员有权进入相关食用农产品种植养殖、食品生产经营场所采集样品、收集相关数据。采集样品应当按照（ ）支付费用。

A. 市场价格

B. 出厂价格

C. 协议价格

D. 成本价格

7、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

8、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. 食品药品监督管理局

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，都应向被抽样单位索取

10、食品处理区分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区，下面哪项属于准清洁操作区？
（ ）

A、切配场所

B、餐用具清洗消毒场所

C、餐用具保洁场所

D、食品库房

11、食品生产经营者、食品行业协会发现食品安全标准执行中存在问题的，应当立即向（ ）报告。

A. 县级以上食品药品监管部门

B. 食品安全监管部门

C. 卫生行政或食品药品监管部门

D. 卫生行政部门

12、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。

13、餐饮服务提供者采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到下列哪些食品生产经营单位或批发市场采购，并应索取、留存有供货方盖章（签字）的购物凭证：（ ）。

A、证照齐全

B、方便临近

C、有卫生许可证

D、有营业执照

14、重大活动的餐饮服务提供者的职责（ ）。

A. 为重大活动提供餐饮服务，依法承担餐饮服务食品安全责任

B. 配合餐饮服务监管部门及其派驻工作人员的监督管理

C. 加强从业人员的健康管理，做好从业人员的培训

D. 以上都是

15、公民发现某小吃店对外销售的熟制品有食品安全问题，应当向哪个部门投诉？（ ）

A、质量技术监督部门

B、食品药品监管部门

C、工商行政管理部门

D、农业部门

16、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。

17、食用没有煮熟的四季豆（豆角）导致中毒的原因是：（ ）。

A、含有皂素

B、含有秋水仙碱

C、含有龙葵素

D、含有亚硝酸盐

18、直接接触食品的设备、工具、管道表面要清洁，边角圆滑，无死角，不易积垢，不漏隙，便于（ ）。

A. 拆卸、清洗

B. 拆卸、消毒

C. 拆卸、清洗和消毒

D. 拆卸、消毒和安装

19、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

20、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

21、有关食品的正确表述是（ ）。

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

22、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

23、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

24、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

25、食品经营者销售的预包装食品包装上,应当有标签,以下关于标签表述不正确的是 ()。

A. 标签不得含有虚假、夸大的内容

B. 标签不得涉及疾病预防、治疗功能

C. 标签应当清楚、明显,容易辨识

D. 标签应该突出表明功效

26、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

27、餐饮服务许可审查和日常监督管理量化评价结果均为一般的，评为（ ）。

A、A级

B、B级

C、C级

D、以上均是

28、下列哪个物料应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存：（ ）。

A、食品

B、调味品

C、洗涤用品

D、食品添加剂

29、下列关于凉菜配制的要求中，表述错误的是（ ）。

A、专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。

B、专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

C、供配制凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入凉菜间。

D、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂不得制售凉菜，职业学校、普通中等学校、大学食堂内可制售凉菜。

30、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

31、《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定《餐饮服务许可证》超过有效期限仍从事餐饮服务的，应当（ ）。

A. 责令其立即停业

B. 督促限期续办《餐饮服务许可证》

C. 按未取得《餐饮服务许可证》查处

D. 以上都不是

32、餐饮服务提供者应当建立食品进货查验记录制度，并如实记录：（ ）。

A、食品的名称、规格、数量

B、生产批号、保质期

C、供货者名称及联系方式、进货日期

D、以上都是

33、中级餐饮服务食品安全管理员的继续教育工作的组织实施部门是（ ）。

A. 省餐饮服务监管部门

B. 市餐饮服务监管部门

C. 县(区)餐饮服务监管部门

D. 各级卫生行政部门

34、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过（ ）。

A. 0.5

B. 1

C. 2

D. 10

35、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

36、餐饮具消毒采用人工热力消毒的至少设有几个专用水池：（ ）。

A、1个

B、2个

C、3个

D、4个

37、餐饮经营者应亮证和上墙的为：（ ）。

A、餐饮服务许可证

B、营业执照

C、各种卫生管理制度

D、财务情况

38、《食品安全法》规定，餐饮服务环节食品安全监管由（ ）负责。

A、工商行政管理部门

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

39、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（ ）的条件下存放。

A、70℃以上

B、0℃以下

C、高于60℃或低于10℃

D、0℃以上

40、食品药品监督管理部门应当对食品进行定期或者不定期的抽样检验。进行抽样检验，应当购买抽取的样品，另外的检验费和抽样费如何收取？（ ）

A、收取检验费和抽样费

B、不收取检验费，但收取抽样费

C、收取检验费，不收取抽样费

D、不收取检验费和其他任何费用

41、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

42、食品在仓库贮存过程中发现霉变，应怎样处理（ ）。

A、加工后再出售

B、职工内部发放

C、销毁处理

D、翻晒处理

43、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

44、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

45、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

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/156121055202010110>