

2022 年食品安全员业务水平检测试题 C 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、食品加热后的冷藏保存是指食物在冰点以上（ ）以下条件存放。

A、4℃

B、10℃

C、20℃

D、30℃

2、小型餐馆是指加工经营场所使用面积在（ ）以下，或者就餐座位数在（ ）以下的餐馆。

A、100m² 50座

B、150m² 75座

C、200m² 100座

D、250m² 150座

3、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生产加工下列哪类鱼：（ ）。

A、河豚鱼

B、黑鱼

C. 墨鱼

D. 鳗鱼

4、在巡查时，应当现场随机抽取（ ）单品进行倒查。

A. 2个

B. 3个

C. 4个

D. 5个

5、餐饮服务食品安全监管部门应当在活动期间加强对重大活动餐饮服务提供者的事前监督检查（ ）。

A.检查发现安全隐患，应当及时提出整改要求，并监督整改

B.审查菜谱

C.对不能保证餐饮食品安全的餐饮服务提供者，及时提请或要求主办单位予以更换

D.以上都是

6、食品企业（ ）人员严禁串岗,防止（ ）。

A.生产 污染

B.生、熟区工作 交叉污染

C.生产 交叉污染

D.生、熟区工作 污染

7、食品处理区应设置在室内，按照（ ）的流程合理布局，并应能防止生熟食品在存放、操作中发生交叉污染。

A.成品供应、原料处理、半成品加工、原料进入

B.原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应

C.半成品加工、原料处理、原料进入、成品供应

D.原料处理、原料进入、半成品加工、成品供应

8、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

9、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℃

10、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多少度？ ()

A. 65℃

B. 70℃

C. 75℃

D. 80℃

11、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

12、《中华人民共和国食品安全法》第八十八条违反本法规定，事故单位在发生食品安全事故后未进行处置、报告的，由有关主管部门按照各自职责分工，责令改正，给予警告；毁灭有关证据的，责令停产停业，并处二千元以上()元以下罚款；造成严重后果的，由原发证部门吊销许可证。

A.五万

B.十万

C.十五万

D.二十万

13、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

14、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

15、甜品站销售的食物要求（ ）。

A.应由餐饮主店配送

B.并建立配送台账

C.甜品站不得自行采购食物、食物添加剂和食物相关产品

D.以上都是

16、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

17、不符合专间要求的是（ ）。

A.有明沟

B.食物传递窗为开闭式

C.专间墙裙铺设到顶

D.专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭

18、《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定擅自改变餐饮服务经营地址、许可类别、备注项目的，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

19、食品企业（ ）应对生产车间的地面、墙壁、排水沟进行清洗；更衣室、淋浴室、厕所、休息室等公共场所应定期进行清扫、清洗、消毒，并保持（ ）；

A.生产前 清洁

B.生产结束后 清洁

C.生产时 清洁

D.生产前 整洁

20、食品安全法规定，食品安全监督管理部门在进行抽样检验时，应当（ ）。

A.免费抽取样品

B.购买抽取的样品

C.收取检验费

D.特殊情况下可收取检验费

21、国家鼓励食品生产加工企业根据国际通行的质量管理标准和技术规范获取质量体系认证或者危害分析与关键控制点管理体系认证(简称（ ），提高企业质量管理水平。

A.HACCP认证

B.ISO9001认证

C.ISO14000认证

D.ISO18000认证

22、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

23、对食品药品监管部门实施抽样检验的检验结论有异议的，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.2

B.5

C.7

D.15

24、《餐饮服务许可证》受理和审批的许可机关由（ ）规定。

A.国家食品药品监督管理局

B.各省、自治区、直辖市卫生行政部门

C.各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局

D.以上都不是

25、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

26、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

27、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

28、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

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、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

31、食品生产加工企业必须具有与食品生产加工相适应的（ ）。

A.专业技术人员、

B.熟练技术工人、

C. 质量管理人员和检验人员。

D. 其它各项全是

32、《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

33、餐饮服务提供者发生食物中毒后，应立即采取下列哪项措施（ ）。

A. 停止经营，封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备

B. 清扫现场，搞好室内外卫生

C. 废弃剩余食品

D. 调换加工人员

34、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

35、关于抽样工作和检验工作，以下说法正确的有（ ）。

A. 抽样工作比检验工作重要

B. 检验工作比抽样工作重要

C. 抽样工作和检验工作都重要

D. 抽样工作和检验工作都不重要

36、以下预防细菌性食物中毒的措施中错误的是（ ）。

A. 尽量缩短食品存放时间

B. 尽量当餐食用加工制作的熟食品

C. 尽快使用完购进的食品原料

D. 超过加工场所和设备的承受能力加工食品

37、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

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、发生食品安全事故的单位和接收病人进行治疗的单位应当及时向事故发生地（ ）报告。

A. 县级质量监督部门

B. 县级工商行政管理部门

C. 县级卫生行政部门

D. 县级食品药品监管部门

40、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℃

41、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

42、餐饮服务从业人员法律法规及卫生知识培训应（ ）进行一次。

A. 一年

B. 二年

C. 三年

D. 四年

43、切配好的半成品应避免污染，并应根据（ ）分类存放。

A. 质量

B. 批次

C. 价格

D. 性质

44、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

45、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

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/295311130121011324>