

食品安全监管人员专业知识测试试题 A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、《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

2、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

3、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

4、食品生产经营中使用的洗涤剂、消毒剂应当符合什么标准：（ ）。

A.对婴幼儿无害

B.对成人无害

C.对人体安全无害

D.对环境无害

5、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

6、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

7、对发现可能存在不安全的食品，企业应组织相关人员进行分析评估，同时填写《食品安全风险分析记录表》，书面报告（ ）。

A.企业负责人

B.监督部门

C.乡镇街道

D.食安办

8、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

9、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

10、放置在食用冰中保存的生食海鲜，加工后至食用的间隔时间不得超过（ ）。

A、 半小时

B、 一小时

C、 一个半小时

D、 两小时

11、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

12、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

13、农产品生产企业、农民专业合作社经济组织未建立或者未按照规定保存农产品生产记录的，或者伪造农产品生产记录的，责令限期改正；逾期不改正的，可以处（ ）罚款。

A.二千元以下

B.二千元以上一万元以下

C.五千元以下

D.二千元以上二万元以下

14、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

15、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

16、（ ）是制定、修订食品安全标准和实施食品安全监督管理的科学依据。

A.食品安全监督抽检结果

B.食品安全风险监测结果

C.食品安全监督检查结果

D.食品安全风险评估结果

17、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

18、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

19、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

20、《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

21、初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

22、《中央厨房许可审查规范》规定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.食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票，进货查验和台账记录制度
- B.食品安全突发事件应急处置方案
- C.食品药品监督管理部门规定的其他制度
- D.以上都是

23、《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

24、食品（ ）对其生产经营食品的安全负责。

- A.企业
- B.生产者
- C.生产经营者
- D.从业者

25、食品安全国家标准由国务院卫生行政部门会同（ ）部门制定、公布。

- A.国务院质检部门
- B.农业部
- C.国务院标准化行政部门
- D.国务院食品药品监督管理

26、在食品加工、销售、运输、贮存等过程中，使用国务院有关部门公布的《食品中可能违法添加的非食用物质名单》《保健食品中可能非法添加的物质名单》上的物质加工食品的，依照刑法第一百四十四条的规定以（ ）定罪处罚。

- A.生产销售劣质食品罪
- B.生产、销售有毒、有害食品罪

C.生产销售不符合安全标准的食品罪

D.非法经营罪

27、违反《食品安全法》规定，构成犯罪的（涉嫌食品安全犯罪的），应当（ ）。

A.可以以罚代刑

B.依法追究其刑事责任

C.依法不应追究刑事责任的，不再给予行政处罚

D.经审查没有犯罪事实但依法应当予以行政处罚的，由公安机关予以处罚

28、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

29、经检验/验证合格的原辅料，由仓管员核实品管部门出具的《（ ）检验/验证结果通知单》后，办理入库手续。

A.采购物资

B.原辅料

C.材料

D.进货

30、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

31、制定《中华人民共和国食品安全法》的目的是为了保证食品安全，保障（ ）。

A.公众身体健康

B. 公众生命安全

C. 公众身体健康和生命安全

D. 社会稳定

32、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

33、任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为，（ ）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. 有权

B. 可以

C. 依法

D. 应当

34、餐饮服务从业人员应当依照《食品安全法》的规定每年进行健康检查，取得（ ）后方可参加工作。

A. 厨师证

B. 餐饮服务资格证

C. 健康合格证明

D. 餐饮服务许可证

35、消毒后的餐具正确保洁方法是（ ）。

A. 使用毛巾、餐巾擦干

B. 自然滤干或烘干

C. 消毒后的餐具不用放在保洁柜内

D. 放在操作台上，随手拿到

36、《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

37、国家对食品生产经营实行许可制度。 从事餐饮服务经营应当依法取得（ ）。

A、 生产许可

B、 食品流通许可

C、 餐饮服务许可

D、 食品卫生许可

38、对食品安全标准执行过程中的问题，县级以上人民政府（ ）应当会同有关部门及时给予指导、

A.食品药品监管部门

B.质检部门

C.标准化行政部门

D.卫生行政部门

39、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

40、行政处罚由（ ）的县级以上地方人民政府具有行政处罚权的行政机关管辖。法律、行政法规另有规定的除外。

A.违法行为人所在地

B.违法行为发生地

C.违法后果发生地

D.受侵害人所在地

41、餐饮服务单位应当按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于（ ）。

A、 1年

B、 2年

C、 3年

D、 4年

42、食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于（ ）年。

A.1

B.2

C.3

D.4

43、饭店、饭堂、KTV 米粉店、学校食堂、建筑工地食堂以及机关企事业单位的集体食堂等餐饮服务单位（企业）的食品安全监管由（ ）部门负责。

A、 质量监督

B、 工商行政管理

C、 食品药品监督管理

D、 卫生部门

44、餐饮服务食品安全监管部门对重大活动餐饮服务提供者进行资格审核，开展加工制作环境、冷菜制作、餐用具清洗消毒、食品留样等现场检查，对（ ）的餐饮服务提供者，应及时提请或要求主办单位予以更换。

A.不能满足接待任务要求的、不能保证食品安全

B.价格高

C.现场检查合格

D.服务态度差

45、食品加工场所应距粪坑,污水池,垃圾场,旱厕等污染源：（ ）。

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/346043232045010230>