

2022 年食品安全监管人员业务能力提升试卷 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

2、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. 对召回的食物采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场

3、餐饮服务单位从屠宰企业直接采购畜禽肉类的，不必索取并留存哪种文件？（ ）

A、供货方盖章（或签字）的许可证复印件

B、动物产品检疫合格证明原件

C、营业执照复印件

D、营业执照原件

4、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

5、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℃

6、食品用工具容器最佳质材（ ）。

A. 不锈钢

B. 木制品

C. 竹制品

D. 铁制品

7、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

8、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

9、在中国境内市场销售的进口食品，必须使用下列哪种标识：（ ）。

A. 英文

B. 中文

C. 拼音标识

D. 其他文字

10、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。

11、分局食品流通监管机构应当建立建立（ ）的履职档案

A、一帐六档

B、二帐六档

C、三帐六档

D、四帐六档

12、餐饮业的采光照明要求为（ ）。

A、食品处理区工作面不应低于110lux，其它场所不应低于220lux

B、食品处理区工作面不应低于220lux，其它场所不应低于110lux

C、食品处理区工作面不应低于100lux，其它场所不应低于200lux

D、食品处理区工作面不应低于200lux，其它场所不应低于100lux

13、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

14、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

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、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

17、凡在广东省从事餐饮服务的人员每年应当进行健康检查，取得（ ）后方可参加工作。

A. 《广东省餐饮服务从业人员健康证明》

B. 《医院体检合格证明》

C. 《广东省餐饮服务从业许可证明》

D. 《身体健康证明》

18、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

19、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

20、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

21、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

22、凉菜间操作人员在哪些情况下，应将手洗净、消毒？（ ）

A. 开始工作前

B. 出凉菜间后重新进入凉菜间

C. 触摸头发后

D. 以上都是

23、公民、法人或者其他组织认为具体行政行为侵犯其合法权益的，可以自知道该具体行政行为之日起（ ）内提出行政复议申请；但是法律另有规定的申请期限除外。

A. 30日

B. 60日

C. 三个月

D. 一年

24、临时从事餐饮服务活动的，《餐饮服务许可证》有效期不超过（ ）。

A、1个月

B、3个月

C、6个月

D、12个月

25、为避免食物中毒，经长时间贮存的食物在食用前需彻底再加热至中心温度（ ）以上。

A、40℃

B、50℃

C、60℃

D、70℃

26、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

27、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

28、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

29、所有食品设备、工具和容器，不宜使用下列哪类材料，必须使用时不会对食品产生污染：（ ）。

A. 铝质材料

B. 钢质材料

C. 塑料材料

D. 木质材料

30、被吊销《餐饮服务许可证》的单位，其直接负责的主管人员自处罚决定做出之日起（ ）年内不得从事餐饮服务管理工作。

A、1年

B、2年

C、3年

D、5年

31、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

32、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

33、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

34、餐饮服务食品安全量化分级管理实行等级管理，其中C级代表（ ）。

A. 食品安全状况良好

B. 食品安全状况中等

C. 食品安全状况一般

D. 食品安全状况较差

35、食源性疾病是指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性疾病，包括常见的食物中毒、肠道传染病、人畜共患传染病、寄生虫病以及化学性有毒物质所引起的疾病。下列哪种措施不可用于预防食源性疾病？（ ）。

A、煮熟食物

B、使用安全的水和原材料加工食物

C、使用冰箱长时间储存食物

D、食物储存室保持洁净，生熟分开

36、以下哪种情形可免于处罚（ ）。

A. 履行了进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源

B. 生产经营微生物含量超过食品安全标准限量的食品

C. 生产经营掺假掺杂的食品

D. 生产经营死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品

37、公民发现食品商店销售的食物有质量安全问题，应当向（ ）部门投诉。

A. 食品药品监督部门

B. 工商行政管理部门

C. 质量技术监督部门

D. 卫生行政部门

38、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

39、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当（ ）。

A. 查验集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告(或复印件)

B. 索取集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告(或复印件)

C. 留存集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告(或复印件)

D. 以上都是

40、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

41、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

42、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

43、对于提供餐饮服务的客运船舶，应由以下哪个辖区负责发证许可工作：（ ）。

A、主要停靠港

B、船舶建造所在地

C、港务局

D、船籍注册港

44、直接与（ ）接触的人员不准戴耳环、戒指、手镯、项链、手表，不准浓艳化妆、染指甲、喷洒香水进入车间。

A. 原料

B. 半成品

C. 熟制品

D. 原料、半成品和成品

45、食品生产经营者的食品安全信用档案不包括（ ）。

A. 许可颁发情况

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/428066117042006035>