

食品安全监管人员业务知识考核试题 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、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

2、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

3、食品安全标准是（ ）执行的标准，除食品安全标准外不得制定其他的食品强制性标准。

- A、强制
- B、可以

C、不强制

D、推荐

4、根据《食品安全法》规定，食品检验机构、食品检验人员出具虚假检验报告的，依法对检验机构直接负责的主管人员和食品检验人员给予何种处分？

A. 撤职或者开除

B. 记过

C. 记大过

D. 警告

5、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

6、食品生产许可证（QS）编号由（ ）位阿拉伯数字组成？

A、10

B、11

C、12

D、16

7、餐饮服务提供者财产不足以同时承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时，应当（ ）。

A. 先承担民事赔偿责任

B. 先缴纳罚款罚金

C. 减少赔偿金额和罚款金额

D. 不予赔偿和缴纳罚款罚金

8、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、工商管理

C、食品药品监督管理

D、卫生部门

9、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

10、餐饮企业的选址不得设在易受到污染的区域，建筑周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和（ ）。

A. 非食品经营企业

B. 商场或超市

C. 其他扩散性污染源

D. 其他餐饮企业

11、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

12、《餐饮服务许可管理办法》不适用于（ ）。

A. 从事餐饮服务的单位和个人

B. 食品摊贩

C. 从事餐饮服务的个人

D. 餐饮服务提供者

13、加工经营场所使用面积在1000m²的餐馆，应（ ）。

- A. 配备兼职食品安全管理人员
- B. 配备专职食品安全管理人员
- C. 不用配备食品安全管理人员
- D. 以上都不是

14、餐饮服务单位食品安全管理人员原则上每年应接受不少于（ ）小时的餐饮服务食品安全集中培训。

- A、 20
- B、 30
- C、 40
- D、 50

15、第二类餐饮服务许可现场核查适用的范围是（ ）。

- A. 中型餐馆
- B. 快餐店
- C. 供餐人数300人以下的学校食堂
- D. 以上都是

16、每批出库的同种物料，应尽可能为（ ），并能清楚体现品名、批次等信息。

- A. 不同批次
- B. 同一批次
- C. 任意批次
- D. 随机批次

17、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

18、食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有哪那些有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。（ ）

A、痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病

B、活动性肺结核

C、化脓性或者渗出性皮肤病

D、以上全部

19、《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

20、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

21、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

22、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

23、以下属于食品添加剂的是（ ）。

A. 山梨酸钾

B. 孔雀石绿

C. 苏丹红

D. 三聚氰胺

24、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

25、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

26、食品标识不得标注下列（ ）内容。

A. 文字或者图案不尊重民族习俗，带有歧视性描述的。

B. 使用国旗、国徽或者人民币等进行标注的

C. 其他法律、法规和标准禁止标注的内容

D. 文字或者图案不尊重民族习俗，带有歧视性描述的。、使用国旗、国徽或者人民币等进行标注的、其他法律、法规和标准禁止标注的内容

27、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

28、《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

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生产加工下列哪类鱼：（ ）。

- A. 河豚鱼
- B. 黑鱼
- C. 墨鱼
- D. 鳗鱼

30、公民、法人或者其他组织不服复议决定的，可以在收到决定书之日起（ ）内向人民法院提起诉讼。

- A. 15日
- B. 60日
- C. 三个月
- D. 六个月

31、《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部门

D. 以上都不是

32、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，是（ ）。

A、食品安全

B、食品的绝对安全

C、食品的相对安全

D、食品卫生

33、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

34、违反《中华人民共和国食品安全法》规定，应当承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金，其财产不足以同时支付时，（ ）。

A. 先承担行政法律责任

B. 先承担民事赔偿责任

C. 先缴纳罚款、罚金

D. 先承担刑事法律责任

35、食品再加热时，食品的中心温度应高于（ ），未经充分加热的食品不得供应和食用。

A. 70℃

B. 65℃

C. 60℃

D. 55℃

36、冷菜专间内应当由专人加工制作，（ ）进入专间。

A. 所有厨房工作人员可以

B. 非操作人员不得擅自

C. 非操作人员经洗手消毒后

D. 非操作人员经允许后

37、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

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、食品再加热时，食品的中心温度应高于（ ），未经充分加热的食品不得供应和食用。

A、70度

B、65度

C、60度

D、55度

40、食品库房中，应与食品分开设置的是（ ）。

A. 不会导致食品污染的食品容器

B. 会导致食品污染的非食品

C. 不会导致食品污染的包装材料

D. 不会导致食品污染的工用具

41、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

42、应当重新办理餐饮服务从业人员健康证明的情形是（ ）。

A. 餐饮服务从业人员工作岗位变动的

B. 患有痢疾的餐饮服务从业人员治愈后，需恢复从事接触直接入口食品工作的

C. 餐饮服务从业人员健康证明遗失的

D. 患有感冒的餐饮服务从业人员治愈后重新上岗

43、行政机关作出准予行政许可的决定，应当自作出决定之日起（ ）内向申请人颁发、送达行政许可证件。

A. 5日

B. 7日

C. 10日

D. 15日

44、《食品安全法》第一百二十六条规定，安排患有有碍食品安全的疾病的人员从事接触直接入口食品的工作，监管部门应责令改正，给予警告；拒不改正的，应如何处罚？（ ）。

A、处一千元以下罚款

B、处五千元以上五万元以下罚款

C、处二千元以上二万元以下罚款

D、处五万元以上十倍以下罚款

45、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

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/525213211201011340>