

2022年餐饮服务食品安全管理人员专业知识过关检测试卷A卷 附解析

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、在中国境内市场销售的进口食品，必须使用下列哪种文字标识：（ ）。
A、英文
B、本国文字
C、中文
D、其他文字
- 2、餐饮服务提供者申办《食品经营许可证》时，正确的做法是（ ）。
A. 一所学校内有多个食堂（厨房独立设置）的，只需申办一个许可证
B. 一家宾馆内有多个餐厅（厨房独立设置）的，只需申办一个许可证
C. 同一法定代表人的餐饮连锁企业，只需申办一个许可证
D. 食品经营许可实行一地一证原则，每个经营场所均需要申办许可证
- 3、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

4、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

5、《食品安全法》第一百二十三条规定，食品生产经营者在食品中添加药品，且违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，除没收违法所得、违法生产经营的食品和用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品外，还应如何处罚？()

- A、处一千元以下罚款
- B、处一千元以上贰仟元以下罚款
- C、处十万元以上十五万元以下罚款
- D、处五万元以上十倍以下罚款

6、《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

7、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

8、餐饮服务提供者的许可类别、备注项目以及布局流程、主要卫生设施需要改变的，应当向原发证部门申请办理《餐饮服务许可证》（ ）手续。

A、新申请

B、补发

C、注销

D、变更

9、重大活动时，对餐饮服务提供者的要求包括（ ）。

A. 应当积极配合餐饮服务食品安全监管部门及其派驻工作人员的监督管理

B. 对监管部门及其工作人员所提出的意见认真整改

C. 在重大活动开展前，餐饮服务提供者应与餐饮服务食品安全监管部门签订责任承诺书

D. 以上都是

10、餐饮服务单位采购食品和食品原料，除需查验供货者的许可证外，还应查验（ ）。

A、培训证明

B、产品合格证明文件

C、健康证

D、上岗证

11、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

12、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。

13、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℃

14、食品()应当依照《食品安全法》的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。

A. 生产企业

B. 经营企业

C. 生产经营者

D. 餐饮企业

15、品站的选址要求()。

A. 餐饮服务提供者在其餐饮主店经营场所内或附近开设

B. 具有固定经营场所

C. 餐饮服务提供者在其餐饮主店经营场所附近开设

D. 以上都是

16、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

17、食品生产者、销售者和餐饮经营者违反规定，在贮存运输食品中违法使用保鲜剂、防腐剂的，由食品安全监督管理部门责令限期改正；逾期不改正的，处（ ）罚款。

- A. 五千元以上一万元以下
- B. 一万元以上二万元以下
- C. 二万元以上五万元以下
- D. 三万元以上十万元以下

18、《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局

19、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

20、食品处理区应设置在室内，按照（ ）的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。

- A、原料加工→原料进入→半成品加工→成品供应
- B、成品供应→原料加工→原料进入→半成品加工
- C、半成品加工→原料加工→原料进入→成品供应
- D、原料进入→原料加工→半成品加工→成品供应

21、不符合专间要求的是（ ）。

- A. 有明沟
- B. 食品传递窗为开闭式
- 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
- 22、以下有关餐饮服务食品安全规范要求中，说法不正确的是（ ）。
- A. 应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁
 - B. 半成品应可以与食品原料一起存放
 - C. 直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放
 - D. 贮存食品原料的场所、设备应当保持清洁
- 23、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
- 24、采购食品时索证的作用是：（ ）。
- A、证明所采购食品的质量
 - B、证明所采购食品的来源
 - C、发生食物中毒时可以溯源
 - D、以上都是
- 25、下列关于食品复检的说法，错误的是（ ）。
- A. 复检机构出具的复检结论为最终检验结论
 - B. 复检机构名录由国务院卫生行政公布
 - C. 复检机构由复检申请人自行选择
 - D. 复检机构与初检机构不得为同一机构
- 26、《餐饮服务许可证》的有效期为（ ）年。
- A、 10
 - B、 3

C、5

D、2

27、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

28、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

29、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

30、在保健食品或者其他食品中，（ ），依照刑法第一百四十四条的规定以生产、销售有毒、有害食品罪定罪处罚。

- A. 非法添加国家禁用药物等有毒、有害物质的
- B. 非法添加大量药品的
- C. 超范围滥用添加剂的
- D. 超限量滥用添加剂的

31、《食品安全法实施条例》规定，餐饮服务是指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供（ ）的服务活动。

A、直接入口食品

B、食品 and 消费场所及设施

C、熟食或饮食

D、就餐

32、实施日常检查，如果违反一般项的，应当即作出如下处理结论（ ）。

A. 作出“符合要求”的结论

B. 列明所违反项的序号，作出“限××日内整改。逾期不改正的，餐饮服务监管部门将依法作出处理”的意见

C. 列明所违反项的序号，作出“涉嫌违反××，限××日内整改。逾期不改正的，餐饮服务监管部门将依法作出处理”的意见

D. 列明所违反项的序号，作出“涉嫌违反××，等待进一步处理”的意见

33、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

34、下列关于通风排烟的要求，表述错误的是：（ ）。

A、食品处理区应保持良好通风，空气流向应由高清洁区流向低清洁区，防止食品、餐用具、加工设备设施受到污染。

B、烹饪场所应采用机械排风。产生油烟的设备上方应加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器应便于清洗和更换。

C、产生大量蒸汽的设备上方应加设机械排风排气装置，宜分隔成小间，防止结露并做好凝结水的引泄。

D、排气口应保持畅通，可不装网罩。

35、（ ）有权利举报食品生产经营中违反《食品安全法》的行为，有权向有关部门了解

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、任何组织或个人
- B、食品生产经营者
- C、消费者
- D、监管人员

36、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

37、重大活动时，餐饮服务提供者对从业人员的管理（ ）。

- A. 应当依法加强从业人员的健康管理
- B. 确保从业人员的健康状况符合相关要求
- C. 应当与主办单位共同做好餐饮服务从业人员的培训，满足重大活动的特殊需求
- D. 以上都是

38、与《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定不相符合的是（ ）。

- A. 在制作加工过程中检查待加工的食品，发现有腐败变质的，重新加工使用
- B. 在制作加工过程中应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用
- C. 应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件
- D. 操作人员应当保持良好的个人卫生

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、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

41、从固定供应基地或供应商采购食品的，应当（ ）。

A. 留存每笔供应清单

B. 查验、索取并留存供货方盖章(或签字)的许可证、营业执照

C. 查验、索取并留存供货方盖章(或签字)的产品合格证明文件

D. 以上都是

42、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

43、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

44、《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（ ）。

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/537036152142006066>