2022 餐饮服务食品安全管理人员专业知识能力检测试卷 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、餐饮服务许可审查包括对申请材料的书面审查和对经营现场核查。现场检查时，核查人员不少于（　　）人。

A、2人

B、3人

C、4人

D、5人

2、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（　　）工作日内提出复检申请。

A.2

B.5

C.7

D.15

3、以下不属于清洁操作区的是（　　）。

A.凉菜间

B.就餐场所

C.裱花间

D.备餐场所

4、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

5、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

6、凉菜间内紫外线灯应分布均匀，高度为（　　）。

A、距离地面1.5m以内

B、距离地面2m以内

C、距离台面1m以内

D、距离台面1.5m以内

7、农产品生产企业、农民专业合作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

8、造成食物中毒的单位应当采取下列（　　）措施。

A.立即停止其生产经营活动，并向卫生行政部门报告

B.立即清扫现场，搞好室内外卫生

C.立即废弃现场，搞好室内外卫生

D.调换食品加工人员

9、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

10、申请人以欺骗、贿赂等不正当手段取得《餐饮服务许可证》的，食品药品监督管理部门应当（　　）。

A.予以撤销

B.依法注消

C.给予警告

D.以上都不是

11、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

12、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

13、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

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

A.15日

B.60日

C.三个月

D.六个月

15、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。

16、凉菜间属于（　　）。

A、清洁操作区

B、准清洁操作区

C、一般操作区

D、非食品处理区

17、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

18、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

19、餐饮服务单位需要延续《餐饮服务许可证》的，应当在《餐饮服务许可证》有效期届满（　　）日前向原发证部门书面提出延续申请。

A、15

B、30

C、45

D、60

20、以下避免熟食品受到各种病原菌污染的措施中错误的是（　　）。

A.接触直接入口食品的人员经常洗手但不消毒

B.保持食品加工操作场所清洁

C.避免昆虫、鼠类等动物接触食品

D.避免生食品与熟食品接触

21、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

22、红外线消毒餐用具时，一般控制怎样的温度和时间？（　　）。

A、100℃以上，10分钟以上

B、120℃以上，10分钟以上

C、120℃以上，15分钟以上

D、100℃以上，15分钟以上

23、企业应根据产品、工艺特点，按照食品安全标准规定及食品质量安全要求，确定（　　），制定工艺作业指导书，并实施控制要求，做好记录。

A.生产工艺流程

B.车间设备布局

C.人员操作规范要求

D.生产关键质量控制点

24、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

25、公民发现食品商店销售的食品有质量安全问题，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

26、预包装食品的标签内容应使用规范的汉字，但可以同时使用（　　）。

A.拼音

B.少数民族文字

C.外文

D.拼音、少数民族文字、外文

27、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

28、《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

29、《食品安全法》第一百二十六条规定，未按规定要求销售食品的，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、处五千元以上二万元以下罚款

C、处二千元以上五万元以下罚款

D、处五万元以上十倍以下罚款

30、食品处理区应保持良好通风，及时排除潮湿和污浊的空气。空气流向应（　　），防止食品、餐饮器具、加工设备设施受到污染。

A.由低清洁操作区流向高清洁操作区

B.由高清洁操作区流向低清洁操作区

C.无所谓流向

D.由低清洁操作区流向高清洁操作区，然后再流向低清洁操作区

31、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

32、凉菜加工前应进行认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的（　　）进行加工。

A.不得

B.经清洗后

C.经消毒后

D.经请示领导批准后

33、贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放（　　）及个人生活用品。

A.有毒、有害物品

B.食品原料

C.食品添加剂

D.以上都是

34、（　　）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.任何组织或者个人

B.食品生产经营者

C.消费者

D.以上都对

35、国务院（　　）部门会同国务院农业行政等有关部门建立食品安全全程追溯协作机制。

A.商务行政管理

B.卫生行政

C.农业行政

D.食品药品监督管理

36、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

37、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.县级安全生产监督部门

B.县级卫生行政部门

C.县级新闻宣传主管部门

D.县级人民政府

38、食源性疾病是指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，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

39、食品在仓库贮存过程中发现霉变，应怎样处理（　　）。

A、加工后再出售

B、职工内部发放

C、销毁处理

D、翻晒处理

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、重大活动中，餐饮服务食品安全监管部门派出的监督员的职责是（　　）。

A.执行重大活动餐饮服务食品安全驻点监督工作

B.对食品加工制作重点环节进行动态监督

C.指导餐饮服务单位做好食品安全保障工作

D.以上都是

42、食源性疾病是指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，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

43、中型餐馆，快餐店的餐饮服务许可审查属于第几类（　　）。

A.第二类

B.第三类

C.第四类

D.第五类

44、开展食品快速检测是，应当使用（　　）。

A、自制的食品快速检测仪器

B、市局统一配备的食品快速检测仪器

C、分局配备的食品快速检测仪器

D、食药监所配备的食品快速检测仪器

45、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

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/567024044000006025