

## 2022年食品安全监管员专业知识提升训练试卷 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、《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

2、违反食品、食品添加剂和食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录制度的, 应当由 ( )。

A. 由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八十七条第(二)、(五)款进行查处

B. 卫生行政管理部门根据《食品安全法》第八十七条第(二)、(五)款进行查处

C. 由城管部门根据《食品安全法》第八十七条第(二)、(五)款进行查处

D. 由工商部门根据《食品安全法》第八十七条第(二)、(五)款进行查处

3、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

4、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加工经营哪种鱼类？  
( )

A. 黑鱼

B. 河豚鱼

C. 鳗鱼

D. 墨鱼

5、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

6、企业应对员工进行( )和定期培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准、企业管理制度和其他食品安全知识，并做好记录，建立档案。

A. 岗前培训

B. 岗前体检

C. 安全宣贯

D. 定期体检

7、餐饮服务提供者未对餐具进行清洗、消毒，拒不改正的，按照下列哪条给予行政处罚( )。

A. 警告

B. 处二千元以上二万元以下罚款

C. 处二万元以上五万元以下罚款

D. 吊销许可证

8、关于食品安全的表述，下列选项正确的是（ ）。

A. 经过高温灭菌过程，食品中不含有任何致病微生物

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. 原料天然，食品中不含有任何人工合成物质

D. 虽然过了保质期，但外观、口感正常

9、甜品站销售的食品要求（ ）。

A. 应由餐饮主店配送

B. 并建立配送台账

C. 甜品站不得自行采购食品、食品添加剂和食品相关产品

D. 以上都是

10、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

11、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

12、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

13、食品企业的给排水系统应能适应生产需要，设施应合理有效，能（ ）。

A. 经常保持畅通

B. 有防止污染源潜入车间的有效措施

C. 有防止鼠类、昆虫通过排水管道潜入车间的有效措施

D. 经常保持畅通，有防止污染源和鼠类、昆虫通过排水管道潜入车间的有效措施

14、按照市局规定，对食品批发经营者每季度至少巡查（ ）。

A. 1次

B. 2次

C. 3次

D. 4次

15、不予抽样情形，不包括下面哪类？（ ）

A. 被抽样单位存有明显不符合有关法律法规和部门规章要求的

B. 食品已经由食品生产经营者自行停止经营并单独存放、明确标注进行封存待处置的

C. 国外生产，进口至国内销售的产品

D. 国内生产，全部用于出口的产品

16、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

17、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

18、餐饮服务提供者加工经营河鲩的正确做法是（ ）。

A.可以经营所有品种的野生河鲩

B.可以经营所有品种的养殖河鲩活鱼

C.可以经营所有品种的养殖河鲩整鱼

D.只能经营农业部批准的养殖河鲩加工企业加工好的河鲩制品

19、食品安全管理员必须具备的条件（ ）。

A.身体健康

B.具有餐饮从业人员健康合格证明

C.具备相应的餐饮服务食品安全管理知识和工作经验

D.以上都是

20、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

21、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

22、《食品安全法》规定，食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于（ ）。

A. 6个月

B. 1年

C. 2年

D. 3年

23、生产车间地面应使用（ ）材料铺砌，应有适当坡度，在地面最低点设置地漏，以保证不积水。

A.光滑

B.无毒、光滑

C.不渗水、不吸水、无毒、防滑

D.便于清洗的混凝土、沥青及其他硬质材料

24、国家建立（ ）制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

A.食品召回

B.食品查验

C.食品纠正

D.食品回收

25、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

26、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

27、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

28、《食品安全法》第一百二十六条规定，进货时未查验许可证和相关证明文件，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. 处二千元以上五万元以下罚款

D. 处五万元以上十倍以下罚款

29、食品标识违法行为包括（ ）。

A. 伪造或者虚假标注生产日期和保质期

B. 伪造食品产地，伪造或者冒用其他生产者的名称、地址

C. 伪造、冒用、变造生产许可证标志及编号

D. 1、2、3

30、大多数细菌都能在（ ）范围内快速生长繁殖，因此这个温区被称为“危险温度带”。

A. 0℃-15℃

B. 10℃-60℃

C. -15℃-0℃

D. 60℃-100℃

31、煮沸、蒸汽消毒餐用具时，应保持怎样的温度和时间？（ ）。

A. 80℃，10分钟以上

B. 100℃，10分钟以上

C. 100℃，15分钟以上

D. 80℃，15分钟以上

32、食品生产企业车间设备的传动部分应有（ ）罩，以便于清洗和消毒。

A.防雨、防尘

B.防水、防尘

C.防鼠、防虫

D.防偷、防盗

33、厨师的个人卫生要求中描述错误的是（ ）。

A. 从业人员去厕所前应在食品处理区内脱去工作服

B. 操作时，禁止吃东西，随地吐痰，不准面对食品咳嗽，打喷嚏。

C. 可以适当时候吸烟

D. 穿戴整洁，勤换衣服，勤理发，勤洗澡，不得留长指甲和染指甲油，上班时候不得戴戒指，项链等首饰物品。

34、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

35、公民发现食品商店销售的食物有质量问题，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



36、凉菜专间每餐(或每次)使用前应进行( )。

A.空气消毒和操作台的清洗

B.空气和操作台的消毒

C.地面消毒

D.操作台的清洗

37、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

38、《中华人民共和国食品安全法》规定，国家食品药品监督管理部门负责( )。

A.餐饮消费环节监督管理

B.食品流通环节监督管理

C.食品安全综合协调职责

D.食品生产环节监督管理

39、全国开通统一食品药品监管部门投诉举报电话为( )。

A、12315

B、120

C、12331

D、12365

40、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

41、在哪些情况下可使用食品添加剂：（ ）。

A、保持或提高食品本身的营养价值；

B、作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；

C、提高食品的质量和稳定性，改进其感官特性；

D、便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。

E、以上都是

42、（ ）级以上食品药品监督管理部门应当依据法律规定的职责，对食品生产者的许可事项进行监督检查。

A.国家

B.省

C.市

D.县

43、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

44、下列机构的食堂可以制售凉菜的是（ ）。

A、大学

B、职业学校

C、小学

D、托幼机构

45、在烧烤加工的过程中，下列表述正确的是（ ）。

A、加工前发现有腐败变质的，可继续进行加工。

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/626235011203010224>