2022 餐饮服务食品安全管理员业务能力考核试卷 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、餐饮服务经营地点或者场所改变的，应当（　　）。

A.办理《餐饮服务许可证》记载内容变更申请

B.办理《餐饮服务许可证》变更手续

C.重新申请办理《餐饮服务许可证》

D.以上都不对

2、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

3、排水沟应保持通畅、便于清洗，设有可拆卸的盖板。排水的流向应为（　　）。

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

4、利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，应当向国务院卫生行政部门提交相关产品的安全性评估材料。国务院卫生行政部门应当自收到申请之日起（　　）内组织审查。

A.10日

B.30日

C.60日

D.90日

5、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

6、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

7、（　　）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

8、以下关于食品召回的做法中错误的是（　　）。

A.发现其经营的食品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.对召回的食品进行无害化处理、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.对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场

9、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

10、餐用具的化学消毒，主要为使用各种含氯消毒药物消毒。使用浓度应含有效氯（　　）以上，餐用具全部浸泡入液体中（　　）以上。

A、200mg/L（250ppm）10分钟

B、200mg/L（250ppm）5分钟

C、250mg/L（250ppm）10分钟

D、250mg/L（250ppm）5分钟

11、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

12、根据《广东省餐饮服务监管部门日常检查制度(试行)》的规定，对食品安全有重大影响的项目，其违法行为性质严重，一旦违反，必须立案查处的检查项目是（　　）。

A.关键项

B.重点项

C.一般项

D.以上都是

13、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

14、《中华人民共和国食品安全法》从（　　）起施行。

A、2015.1.1

B、2015.5.1

C、2015.6.1

D、2015.10.1

15、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

16、餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职（　　）。

A、食品安全管理人员

B、营养师

C、烹饪师

D、选料师

17、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

18、餐饮服务许可审查和日常监督管理量化评价结果均为一般的，评为（　　）。

A、A级

B、B级

C、C级

D、以上均是

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实践经验

D.以上都是

20、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

21、食品流通环节的监管由（　　）负责。

A.工商行政部门

B.卫生行政部门

C.质量监督部门

D.食品药品监督管理部门

22、《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

23、餐饮服务提供者在为重大活动提供餐饮服务前，应与食品药品监管部门签订：（　　）。

A、责任承诺书

B、质量保证书

C、采购承诺书

D、监督意见书

24、录入抽检信息时，以下说法错误的是（　　）。

A、录入系统中的信息应与抽样单信息完全一致

B、正确选择计划编号、产品类别

C、抽样联系人应录入单位或部门名称

D、正确选择检验机构

25、所有食品设备、工具和容器，不宜使用下列哪类材料,必须使用时应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

26、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

27、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

28、柠檬黄可以在（　　）。

A.所有食品品种中使用

B.限定的食品品种中任意使用

C.限定的食品品种中按限量使用

D.所有食品品种中按标准规定的最低限量使用

29、制定《中华人民共和国食品安全法》的目的是为了保证食品安全，保障（　　）。

A.公众身体健康

B.公众生命安全

C.公众身体健康和生命安全

D.社会稳定

30、《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、食品和消费场所及设施

C、熟食或饮食

D、就餐

31、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

32、连锁餐饮企业购进无法提供合格证明文件的食品原料时，应当（　　）。

A.先使用后补充合格证明文件

B.请示上级定夺

C.依照食品安全标准进行检验

D.丢弃

33、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内,并放置在专用冷藏设施中,在冷藏条件下存放多少小时以上：（　　）。

A、12

B、24

C、36

D、48

34、食品生产企业车间屋顶或天花板应选用（　　）材料覆涂或装修，要有适当的坡度，在结构上减少凝结水滴落，防止虫害和霉菌滋生，以便于洗刷、消毒。

A.不渗水、不吸水、无毒、防滑

B.便于清洗的混凝土、沥青及其他硬质材料

C.不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的深色

D.不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的浅色

35、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

36、高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

37、《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部门

38、《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、食品和消费场所及设施

C、熟食或饮食

D、就餐

39、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

40、餐用具最佳的消毒办法是（　　），因材质、大小等原因无法采用的除外。

A.自来水强力冲洗

B.化学消毒

C.热力消毒

D.以上都不是

41、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、工商行政管理

C、食品药品监督管理

D、卫生部门

42、从事（　　）工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

A.一切食品

B.高风险食品

C.接触直接入口食品

D.散装食品

43、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

44、食品添加剂包括了（　　）。

A.防腐剂、甜味剂、色素

B.甜味剂、拮抗剂、乳化剂、疏松剂、稳定剂、增稠剂

C.稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂

D.防腐剂、甜味剂、色素、以及营养强化剂、食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂等

45、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

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/637024051000006025