

2022 年食品安全监管人员业务知识检测试卷 B 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、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

2、在餐饮服务单位（ ）是本单位食品安全的第一责任人，对食品安全负全面责任。

- A、厨师
- B、管理人员
- C、法定代表人、负责人或业主
- D. 服务员

3、餐饮服务单位食品安全管理人员考核成绩合格的，由考核部门发给培训合格证明。培训合格证明有效期（ ）年。

- A、2
- B、3
- C、5

D、10

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、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

7、《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

8、企业应（ ）组织生产人员及有关人员进行健康检查，并建立健康档案。

A. 每季度

B. 每半年

C. 每年

D. 每两年

9、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

10、国家对食品生产经营实行许可制度。从事餐饮服务经营应当依法取得（ ）。

A、生产许可

B、食品流通许可

C、餐饮服务许可

D、食品卫生许可

11、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

12、食品安全法规定，食品安全监督管理部门在进行抽样检验时，应当（ ）。

A. 免费抽取样品

B. 购买抽取的样品

C. 收取检验费

D. 特殊情况下可收取检验费

13、关于抽样工作和检验工作，以下说法正确的有（ ）。

A、抽样工作比检验工作重要

B、检验工作比抽样工作重要

C、抽样工作和检验工作都重要

D、抽样工作和检验工作都不重要

14、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

15、《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定按照《食品安全法》第八十六条的规定予以处罚的情形有（ ）。

A. 经营或者使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品

B. 经营或者使用无标签及其他不符合《食品安全法》、《食品安全法实施条例》有关标签、说明书规定的预包装食品、食品添加剂

C. 经营添加药品的食品

D. 以上都是

16、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℃

17、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

18、集体用餐的食品在运输过程中，食品的中心温度应保持在（ ）。

A、10℃以下或60℃以上

B、20℃以下或40℃以上

C、10℃~60℃

D、20℃~40℃

19、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

20、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

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、食品（ ）对其生产经营食品的安全负责。

A. 企业

B. 生产者

C. 生产经营者

D. 从业者

23、发现健康检查不合格者，餐饮服务提供者应当（ ）。

A. 立即将其解雇

B. 将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位

C. 隐瞒不报

D. 劝其治疗，岗位不变

24、烹调后的食品下列哪个温度范围最符合保存条件？

A. 10℃～60℃

B. 高于60℃或低于10℃

C. 常温

D. -20℃～-1℃

25、餐饮服务许可现场核查规定对墙裙的要求是（ ）。

A. 应有1.5米以上

B. 材料应达到光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗

C. 食品加工专间内应铺设到顶

D. 以上都是

26、《餐饮服务许可证》的有效期为（ ）年。

A、10

B、3

C、5

D、2

27、（ ）部门应当加强对食品相关产品生产活动的监督管理。

A. 卫生行政

B. 食品药品监督管理

C. 公安

D. 质量监督

28、《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

29、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

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、粮食在保藏中的变化有随着时间的延长，其食用品质会出现不同程度降低的现象，称为（ ）。

A、 粮食的陈化

B、 粮食的变质

C、 粮食的异物污染

D、粮食的腐败

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、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

35、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

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、预包装食品标签的所有内容，应符合（ ）的规定。

A. 国家法律、法规

B. 相应产品标准

C. 国家法律、法规和强制性标准

D. 国家法律、法规和相应食品安全标准

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、餐饮业生食类食品的加工流程为（ ）。

A、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-保温放置-食用

B、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-食用

C、原料接收-储存-粗加工-食用

D、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-常温或冷藏放置-食用

40、有关食品安全快速检测技术的结果错误的说法是（ ）。

A. 使用现场快速检测技术发现和筛查的结果不得直接作为执法依据

B. 对初步筛查结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的食品，应当依照《食品安全法》的有关规定进行检验

C. 快速检测结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的，餐饮服务提供者应当根据实际情况采取食品安全保障措施

D. 使用现场快速检测技术发现和筛查的结果应该立即直接作为执法依据

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、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

43、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

44、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

45、中级餐饮服务食品安全管理员的继续教育工作的组织实施部门是（ ）。

A. 省餐饮服务监管部门

B. 市餐饮服务监管部门

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/657006016046006041>