

2022 年餐饮服务食品安全管理员业务能力能力试题 A 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、餐饮服务提供者在食品安全管理中必须贯彻执行的技术法规是（ ）。

- A. 《餐饮服务食品安全操作规范》
- B. 《食品安全管理体系餐饮业要求》（GB/T27306）
- C. 《质量管理体系要求》（GB/T19001）
- D. 五常法、六T法

2、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

3、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

4、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

5、下列有关餐饮服务从业人员健康证明的说法中不正确的是（ ）。

A. 承担餐饮服务从业人员健康检查工作的医疗卫生机构负责健康证明的发放工作

B. 健康证明应当在健康检查结束后的5个工作日内发放

C. 健康证明的有效期限为1年

D. 健康证明可以长期有效

6、食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假、夸大的内容，不得涉及（ ）。

A. 明星代言

B. 产品标准代号

C. 疾病预防、治疗功能

D. 制作成份

7、经检验/验证合格的原辅料，由仓管员核实品管部门出具的《（ ）检验/验证结果通知单》后，办理入库手续。

A. 采购物资

B. 原辅料

C. 材料

D. 进货

8、《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

9、对于提供餐饮服务的客运船舶，应由以下哪个辖区负责发证许可工作：（ ）。

A、主要停靠港

B、船舶建造所在地

C、港务局

D、船籍注册港

10、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

11、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

12、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

13、关于食品添加剂，下列说法错误的是（ ）。

A. 食品添加剂可以改善食品品质和色、香、味

B. 食品添加剂应当安全无毒，且在技术上确有必要，方可允许使用

C. 经批准的食品添加剂可以根据需要随意添加

D. 每种添加剂有限定的使用范围和使用量

14、餐饮服务提供者应当将食品添加剂存放于()，标示“食品添加剂”字样妥善保管，并建立使用台账。

A、库房货架上

B、前台柜台中

C、专用橱柜中

D、公用橱柜中

15、公民发现某小吃店对外销售的熟制品有食品安全问题，应当向哪个部门投诉？()

A、质量技术监督部门

B、食品药品监管部门

C、工商行政管理部门

D、农业部门

16、扁豆中含有一种叫()的物质，食用后能引起中毒。这种物质高温即可破坏，所以加工扁豆必须炒熟煮透。

A、秋水仙碱

B、亚硝酸盐

C、红细胞凝集素

D、皂素

17、餐饮具消毒采用人工热力消毒的至少设有几个专用水池：()。

A、1个

B、2个

C、3个

D、4个

18、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

19、需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于多少度？（ ）

A、65℃

B、70℃

C、75℃

D、80℃

20、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

21、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

22、冒用农产品质量标志的，责令改正，没收违法所得，并处（ ）罚款。

A. 二千元以上一万元以下

B. 二千元以上二万元以下

C. 货值金额一倍以上至三倍以下

D. 货值金额五倍以上至十倍以下

23、制作的现榨果蔬汁和水果拼盘（ ）用完。

A. 可隔餐

B. 可隔夜

C. 应当餐

D. 应当日

24、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（ ）个工作日内提出复检申请。

A. 2

B. 5

C. 7

D. 15

25、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

26、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

27、餐厅卫生的化学污染指标不包括（ ）。

A、甲醛

B、可吸入颗粒物

C、二氧化碳

D、一氧化碳

28、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

29、（ ）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

30、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

31、餐饮服务食品安全监管部门对重大活动餐饮服务提供者进行资格审核，开展加工制作环境、冷菜制作、餐用具清洗消毒、食品留样等现场检查，对（ ）的餐饮服务提供者，应及时提请或要求主办单位予以更换。

A. 不能满足接待任务要求的、不能保证食品安全

B. 价格高

C. 现场检查合格

D. 服务态度差

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、有碍食品安全的疾病包括（ ）。

A. 活动性肺结核

B. 渗出性或化脓性皮肤病

C. 消化道传染病

D. 以上都是

34、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

35、GB14934食(饮)具消毒卫生标准规定，食(饮)具热力消毒一般按（ ）程序进行。

A. 除渣—洗涤—清洗—消毒

B. 除渣—洗涤—消毒—清洗

C. 除渣—消毒—洗涤—清洗

D. 除渣—清洗—洗涤—消毒

36、奶油类原料应（ ）。

A. 常温存放

B. 低温存放

C. 放在阴凉通风处

D. 以上都不对

37、对生产经营者的同一违法行为，不得给予（ ）次以上罚款的行政处罚，涉嫌犯罪的，应当依法向公安机关移送。

A、二

B、三

C、四

D、五

38、餐饮服务单位安排患有消化道传染病和有碍于食品安全的疾病的人员从事接触直接入口食品工作，拒不改正的，给予（ ）罚款。

A、2000元以上2万元以下

B、2万元以上5万元以下

C、2000元以下

D、吊销许可证

39、设立餐饮服务提供企业，应当（ ）。

A. 先核准企业名称，再取得餐饮服务许可，最后办理工商登记

B. 先核准企业名称，再办理餐饮服务许可，无需要办理工商登记

C. 先取得餐饮服务许可，再核准企业名称，最后办理工商登记

D. 先核准企业名称，再办理工商登记，最后办理餐饮服务许可

40、（ ）是制定、修订食品安全标准和实施食品安全监督管理的科学依据。

A. 食品安全监督抽检结果

B. 食品安全风险监测结果

C. 食品安全监督检查结果

D. 食品安全风险评估结果

41、（ ）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

42、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

43、餐饮服务许可按照餐饮服务单位的（ ）实行分类管理？

A、资质

B、信用和体系

C、业态和规模

D、以上全选

44、根据国家有关规定，下列哪种业态不属于餐饮服务许可的范围（ ）。

A. 小吃店

B. 食品摊贩

C. 学校食堂

D. 集体用餐配送单位

45、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

得分	评卷人

一、多选题（本大题共 20 小题，每小题 2 分，共 40 分）

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/706045155211010120>