

## 2022 餐饮服务食品安全管理人员能力考核试题 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、下列对饮料现榨及水果拼盘制作的要求中，表述错误的是（ ）。

A、从事饮料现榨和水果拼盘制作的人员操作前应清洗、消毒手部，操作时佩戴口罩。

B、制作的现榨饮料和水果拼盘当餐不能用完的，应立即放入冷藏设施中妥善保管，保证下次使用时的新鲜。

C、用于制作现榨饮料、食用冰等食品的水，应为通过符合相关规定的净水设备处理后或煮沸冷却后的饮用水。

D、用于饮料现榨及水果拼盘制作的设备、工具、容器应专用。每餐次使用前应消毒，用后应洗净并在专用保洁设施内存放。

2、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

3、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

4、《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

5、切配好的半成品应避免污染，并应根据（ ）分类存放。

A. 质量

B. 批次

C. 价格

D. 性质

6、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

7、新修订《食品安全法》规定，（ ）应当建立食品安全自查制度。

A. 食品生产企业

B. 特殊食品的生产企业

C. 食品生产经营企业

D. 食品生产经营者

8、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

9、餐饮服务许可现场核查中对于餐用具清洗消毒保洁设施要求（ ）。

- A. 配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施
- B. 各类水池以明显标识标明其用途.
- C. 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要
- D. 以上都是

10、对检验结论有异议的，应当自收到检验结果告知书日起（ ）日内，餐饮企业有权向组织实施抽样检验的食品药品监督管理部门提出书面复检申请

- A、 10
- B、 5
- C、 15
- D、 半年

11、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

12、为保持手的卫生，在厨房内操作过程中应该注意的，不符合卫生要求的是（ ）。

- A 禁止抽烟
- B 禁止用手指蘸食物尝味，或是用舔过的手指去分食品
- C 手上的伤口和溃烂处必须用防水敷料包扎好，并定期换洗，如有脓毒性伤口，睑腺炎，甲沟炎等疾病，必须停止制作食物的工作，直到痊愈为止。

D 梳理头发

13、《中华人民共和国食品安全法》规定，食品生产经营人员应当( )进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

A、每半年

B、每年

C、每二年

D、每三年

14、对专间的要求是( )。

A. 入口处应设置洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间

B. 专间只设一扇门

C. 专间内无明沟

D. 以上都是

15、《餐饮服务食品安全监督管理办法》对餐饮服务从业人员的食品安全培训要求( )。

A. 餐饮服务提供者应当组织从业人员参加食品安全培训

B. 学习食品安全法律、法规、标准和食品安全知识

C. 明确食品安全责任，并建立培训档案

D. 以上都是

16、《国家食品安全监管体系“十二五”规划》提到，到“十二五”末，食品生产经营者安全信用档案全面建立，规模以上食品生产企业、所有食品经营者和( )餐馆、学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位信用档案实现( )。

A、小型以上，透明化

B、中型以上，电子化

C、大型以上，透明化

D、大型以上，电子化

17、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

18、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

19、切配和粗加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，如何处理？（ ）。

A、不得加工和使用

B、继续加工和使用

C、稍作掩饰后继续加工和使用

D、向负责人请示

20、直接与（ ）接触的人员不准戴耳环、戒指、手镯、项链、手表，不准浓艳化妆、染指甲、喷洒香水进入车间。

A. 原料

B. 半成品

C. 熟制品

D. 原料、半成品和成品

21、《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 and 消费场所及设施

C、熟食或饮食

D、就餐

22、食品再加热时，食品的中心温度应高于（ ），未经充分加热的食品不得供应和食用。

A、70度

B、65度

C、60度

D、55度

23、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

24、食品生产许可证（QS）编号由（ ）位阿拉伯数字组成？

A、10

B、11

C、12

D、16

25、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

26、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

27、容器中含有固、液两相物质的食品，且固相物质为主要食品配料时，除标示净含量外，还应以（ ）的形式标示沥干物（固形物）的含量

A. 质量

B. 质量分数

C. 质量或者质量分数

D. 质量和质量分数

28、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

29、食品生产加工企业必须具有与食品生产加工相适应的（ ）。

A. 专业技术人员、

B. 熟练技术工人、

C. 质量管理人员和检验人员。

D. 其它各项全是

30、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

31、公民、法人或者其他组织认为具体行政行为侵犯其合法权益的，可以自知道该具体行政行为之日起（ ）内提出行政复议申请；但是法律另有规定的申请期限除外。

A. 30日

B. 60日

C. 三个月

D. 一年

32、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

33、餐饮服务环节的监管由（ ）负责。

A. 工商行政管理部门

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

34、（ ）经烹调加工后再次供应。

A. 可将回收后的食品(包括辅料)

B. 可将回收后的食品(不包括辅料)

C. 不得将回收后的食品(包括辅料)

D. 不得将回收后的食品(不包括辅料)

35、餐饮服务提供者遗失《餐饮服务许可证》的，应当（ ），并向原发证部门申请补发《餐饮服务许可证》。

A. 在经营场所的显着位置张贴《餐饮服务许可证》遗失的公开声明书

B. 在市级公开发行的报刊上刊登《餐饮服务许可证》遗失的公开声明书



C. 向原发证部门报告

D. 以上都不是

36、新修订《食品安全法》规定，（ ）应当建立食品安全自查制度。

A. 食品生产企业

B. 特殊食品的生产企业

C. 食品生产经营企业

D. 食品生产经营者

37、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

38、餐饮服务提供者的（ ）是本单位食品安全的第一责任人，对本单位的食品安全负全面责任。

A. 法定代表人

B. 负责人

C. 业主

D. 以上都是

39、餐具的化学消毒，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

40、餐饮服务提供者发生食物中毒后，应立即采取下列哪项措施（ ）。

A. 停止经营，封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备

B. 清扫现场，搞好室内外卫生

C. 废弃剩余食品

D. 调换加工人员

41、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

42、（ ）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

43、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

44、发生食品安全事故的单位 and 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

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/75510000304011143>