

## 2022 年食品安全监管员业务水平考核试题 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、《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

2、甜品站销售的食物要求（ ）。

- 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物、食物添加剂和食物相关产品
- D. 以上都是

3、关于食物贮存、运输的做法不正确的是（ ）。

- A. 装卸食物的容器、工具、设备应当安全、无毒无害、保持清洁
- B. 防止食物在储存、运输过程中受到污染
- C. 食物贮存、运输温度符合食物安全要求

D.将食品与有毒有害物品一起运输

4、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

5、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

6、违反《食品安全法》规定，生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂，违法生产经营的食品、食品添加剂货值不足一万元的，并处罚款的金额是：（ ）。

A.五千元以下

B.五千元以上五万以下

C.五万以上十万元以下

D.十万元以上

7、取得餐饮服务许可的餐饮服务提供者在其餐饮服务场所出售其制作加工的食品，不需要取得（ ）的许可。

A.食品生产

B.食品流通

C.食品生产和流通

D.餐饮服务

8、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

9、食品加热后的冷藏保存是指食物在冰点以上（ ）以下条件存放。

A. 4℃

B. 10℃

C. 20℃

D. 30℃

10、供食用的源于农业的初级产品(简称食用农产品)的质量安全管理，应遵守（ ）的规定。

A. 《食品安全法》

B. 《产品质量法》

C. 《农产品质量安全法》

D. 《商检法》

11、食品企业（ ）人员严禁串岗,防止（ ）。

A. 生产 污染

B. 生、熟食区工作 交叉污染

C. 生产 交叉污染

D. 生、熟食区工作 污染

12、直接接触食品的设备、工具、管道表面要清洁，边角圆滑，无死角，不易积垢，不漏隙，便于（ ）。

A. 拆卸、清洗

B. 拆卸、消毒

C. 拆卸、清洗和消毒

D. 拆卸、消毒和安装

13、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

14、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

15、初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

16、《食品安全法》规定，餐饮服务环节食品安全监管由（ ）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

17、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

18、以下避免熟食品受到各种病原菌污染的措施中错误的是（ ）。

A.接触直接入口食品的人员经常洗手但不消毒

B.保持食品加工操作场所清洁

C.避免昆虫、鼠类等动物接触食品

D.避免生食品与熟食品接触

19、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

20、有关甜品站餐饮服务许可申请的说法中不正确的是（ ）。

A.甜品站餐饮服务许可申请的受理和审批机关为餐饮主店餐饮服务许可受理和审批机关

B.在餐饮主店附近开设甜品站的，由餐饮主店提出甜品站餐饮服务许可申请及餐饮主店餐饮服务许可变更申请

C.在餐饮主店内开设的甜品站，需另行申请发放《餐饮服务许可证》

D.甜品站纳入饮品店餐饮服务许可管理范围

21、国家（ ）对进出口食品安全实施监督管理。

A.海关

B.食品药品监管部门

C.出入境检验检疫部门

D.食品药品监管部门会同出入境检验检疫部门

22、食品行业协会应当加强行业自律，按照（ ）建立健全行业规范和奖惩机制，提供食品安全信息、技术等服务，引导和督促食品生产经营者依法生产经营，推动行业诚信建设，

宣传、普及食品安全知识。

A.法律法规

B.章程

C.合同

D.协会决议

23、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

24、采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起（ ）内申请复检。

A.3小时

B.4小时

C.24小时

D.3日

25、以下有关餐具清洗消毒的说法，哪一种不正确？（ ）

A.洗刷餐具应有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用

B.消毒后餐具应及时贮存在专用保洁柜内

C.化学消毒是效果最好的消毒方法

D.提倡采用热力方法消毒餐用具，因材质、大小等原因无法采用的除外。

26、《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

27、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

28、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

29、备餐时，在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品应当在（ ）的条件下存放。

A. 70℃以上

B. 0℃以下

C. 高于60℃或低于10℃

D. 0℃以上

30、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

31、《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定擅自改变餐饮服务经营地址、许可类别、备注项目的，应当（ ）。

A. 责令其立即停业

B.督促限期续办《餐饮服务许可证》

C.按未取得《餐饮服务许可证》查处

D.以上都不是

32、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

33、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.县级质量监督部门

B.县级工商行政管理部门

C.县级卫生行政部门

D.县级食品药品监管部门

34、下列关于通风排烟的要求，表述错误的是：( )。

A.食品处理区应保持良好通风，空气流向应由高清洁区流向低清洁区，防止食品、餐用具、加工设备设施受到污染。

B.烹饪场所应采用机械排风。产生油烟的设备上方应加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器应便于清洗和更换。

C.产生大量蒸汽的设备上方应加设机械排风排气装置，宜分隔成小间，防止结露并做好凝结水的引泄。

D.排气口应保持畅通，可不装网罩。

35、被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起( )年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

A.2

B.3



C.5

D.10

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、餐饮服务许可审查包括对申请材料的书面审查和对经营现场核查。现场检查时，核查人员不少于（ ）人。

A. 2人

B. 3人

C. 4人

D. 5人

38、凉菜专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启多长时间，并做好记录。（ ）

A. 15分钟以上

B. 20分钟以上

C. 25分钟以上

D. 30分钟以上

39、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

40、《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

41、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

42、（ ）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.任何组织或个人

B.食品生产经营者

C.消费者

D.监管人员

43、被吊销《餐饮服务许可证》的单位，其直接负责的主管人员自处罚决定做出之日起（ ）年内不得从事餐饮服务管理工作。

A.1年

B.2年

C.3年

D.5年

44、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

45、食品安全标准是（ ）执行的标准，除食品安全标准外不得制定其他的食品强制性标

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/756010022101010225>