

## 2022 年食品安全管理人员业务水平测试试题 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、《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

2、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

3、排水沟出口和排气口应有网眼孔径小于（ ）的金属格栅或网罩，以防鼠类侵入。

- A、5毫米

B、6毫米

C、8毫米

D、10毫米

4、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。

5、将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程为冷冻，冷冻温度的范围应是：（ ）。

A、 $-18^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$

B、 $-20^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$

C、 $-20^{\circ}\text{C}\sim0^{\circ}\text{C}$

D、 $-18^{\circ}\text{C}\sim0^{\circ}\text{C}$

6、《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

7、食品企业加工后的废弃物的存放设施应（ ），要便于清洗、消毒。

A. 密闭

B. 带盖

C. 密闭或带盖

D. 密闭并带盖

8、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

9、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

10、餐饮经营者应亮证和上墙的为：（ ）。

A、餐饮服务许可证

B、营业执照

C、各种卫生管理制度

D、财务情况

11、以下预防细菌性食物中毒的措施中错误的是（ ）。

A. 尽量缩短食品存放时间

B. 尽量当餐食用加工制作的熟食品

C. 尽快使用完购进的食品原料

D. 超过加工场所和设备的承受能力加工食品

12、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

13、标签、标识存在虚假标注的食品，食品生产者应当在知悉食品安全风险后（ ）小时内启动召回。

A. 24

B. 36

C. 48

D. 72

14、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

15、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

16、下列关于食品复检的说法，错误的是（ ）。

A. 复检机构出具的复检结论为最终检验结论

B. 复检机构名录由国务院卫生行政公布

C. 复检机构由复检申请人自行选择

D. 复检机构与初检机构不得为同一机构

17、食品加工场所应距粪坑，污水池，垃圾场，旱厕等污染源：（ ）。

A、15米以上

B、25米以上

C、35米以上

D、100米以上

18、企业应根据产品、工艺特点，按照食品安全标准规定及食品质量安全要求，确定( )，制定工艺作业指导书，并实施控制要求，做好记录。

A. 生产工艺流程

B. 车间设备布局

C. 人员操作规范要求

D. 生产关键质量控制点

19、《餐饮服务许可证》的有效期为( )年。

A、10

B、3

C、5

D、2

20、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

21、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℃

22、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

23、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

24、生产经营的食品中不得添加下列哪种物质：（ ）。

A、药品

B、既是食品又是药品的中药材

C、食品防腐剂

D、天然食用色素

25、餐饮服务提供者在散装食品的贮存位置可以不标明哪项内容（ ）。

A. 食品的名称

B. 食品的生产日期或生产批号

C. 食品的成分或者配料表

D. 保质期

26、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

27、食用没有煮熟的四季豆（豆角）导致中毒的原因是：（ ）。

A、含有皂素

B、含有秋水仙碱

C、含有龙葵素

D、含有亚硝酸盐

28、冷菜专间内应当由专人加工制作，（ ）进入专间。

A. 所有厨房工作人员可以

B. 非操作人员不得擅自

C. 非操作人员经洗手消毒后

D. 非操作人员经允许后

29、中型餐馆，快餐店的餐饮服务许可审查属于第几类（ ）。

A. 第二类

B. 第三类

C. 第四类

D. 第五类

30、食品处理区内应设置足够数目的洗手设施，其位置应设置在（ ）。

A、处理区入口处

B、处理区的角落

C、处理区出口处

D、方便从业人员的区域

31、食品生产加工企业对用于生产加工食品的（ ）必须实施进货验收制度，不符合质量安全要求的，不得用于食品生产加工。

A. 原材料

B. 食品添加剂

C. 包装材料和容器等

D. 其它各项全是

32、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

33、餐饮服务从业人员法律法规及卫生知识培训应（ ）进行一次。

A、一年

B、二年

C、三年

D、四年

34、应当配备专职的中级食品安全管理员的单位（ ）。

A. 特大型餐馆

B. 连锁经营餐饮服务单位的门店

C. 大型餐馆

D. 中央厨房

35、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

36、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品、食品添加剂和食品相关产品

D. 以上都是

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、餐饮服务提供者《餐饮服务许可证》超过有效期限仍从事餐饮服务的，（ ）。

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. 以上都不对

39、任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为，（ ）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. 有权

B. 可以

C. 依法

D. 应当

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、食品生产经营者的食品安全信用档案不包括（ ）。

A. 许可颁发情况

B. 日常监督检查结果

C. 财务、税务情况

D. 违法行为查处情况

42、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

43、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

44、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

45、为避免食物中毒,经长时间贮存的食物在食用前需彻底再加热至中心温度( )以上。

A、40℃

B、50℃

C、60℃

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/827031065135006060>