

2022 年食品安全员专业知识考核试题 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、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

2、餐饮服务从业人员在加工制作过程中应保持个人卫生，以下哪项做法不会导致食品污染：（ ）。

- A. 戴戒指
- B. 涂指甲油
- C. 戴口罩
- D. 佩戴饰物

3、餐饮服务食品安全量化分级管理实行等级管理，其中C级代表（ ）。

- A. 食品安全状况良好
- B. 食品安全状况中等

C. 食品安全状况一般

D. 食品安全状况较差

4、餐饮服务提供者应当建立食品进货查验记录制度，并如实记录：（ ）。

A、食品的名称、规格、数量

B、生产批号、保质期

C、供货者名称及联系方式、进货日期

D、以上都是

5、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

6、（ ）级以上食品药品监督管理部门应当依据法律规定的职责，对食品生产者的许可事项进行监督检查。

A. 国家

B. 省

C. 市

D. 县

7、每批出库的同种物料，应尽可能为（ ），并能清楚体现品名、批次等信息。

A. 不同批次

B. 同一批次

C. 任意批次

D. 随机批次

8、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

9、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

10、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

11、有关辖区内餐饮服务提供者的食品安全信用档案的说法正确的是（ ）。

A. 由食品药品监督管理部门建立

B. 记录许可颁发及变更情况、日常监督检查结果、违法行为查处等情况

C. 食品药品监督管理部门应当根据餐饮服务食品安全信用档案，对有不良信用记录餐饮服务提供者实施重点监管

D. 以上都是

12、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

13、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

14、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

15、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

16、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

17、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

18、《食品安全法》第一百二十六条规定，未按规定要求销售食品的，监管部门应责令改正，给予警告；拒不改正的，应如何处罚？（ ）

- A、处一千元以下罚款
- B、处五千元以上二万元以下罚款
- C、处二千元以上五万元以下罚款
- D、处五万元以上十倍以下罚款

19、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
- C. 县(区)餐饮服务监管部门
- D. 各级卫生行政部门

20、GB28050-2011食品安全国家标准预包装食品营养标签通则实施日期为（ ）。

- A. 2012. 10. 01
- B. 2012. 12. 31
- C. 2013. 01. 01
- D. 2013. 03. 01

21、餐饮服务从业人员应当依照《食品安全法》的规定每年进行健康检查，取得（ ）后方可参加工作。

- A、厨师证
- B、餐饮服务资格证
- C、健康合格证明
- D、餐饮服务许可证

22、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

23、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

24、《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

25、生鲜乳应冷藏。超过（ ）小时未冷藏的生鲜乳，不得销售。

A. 1

B. 2

C. 4

D. 6

26、对食品安全标准执行过程中的问题，县级以上人民政府（ ）应当会同有关部门及时给予指导、

A. 食品药品监管部门

B. 质检部门

C. 标准化行政部门

D. 卫生行政部门

27、尚不构成犯罪，经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类，或者生产经营其制品，货值金额一万元以上的，并处货值金额（ ）以上（ ）以下罚款。

A. 5万元， 10万元

B. 10万元， 20万元

C. 10 倍， 20 倍

D. 15 倍， 30 倍

28、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

29、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

30、分局送样人员，可以是（ ）。

A、抽样人员

B、只要是分局人员均可（含驾驶员）

C、企业人员

D、均可

31、食源性疾病是指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性疾病，包括常见的食物中毒、肠道传染病、人畜共患传染病、寄生虫病以及化学性有毒物质所引起的疾病。下列哪种措施不可用于预防食源性疾病？（ ）。

A、煮熟食物

B、使用安全的水和原材料加工食物

C、使用冰箱长时间储存食物

D、食物储存室保持洁净，生熟分开

32、《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

33、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

34、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

35、《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

36、关于食品安全的表述，下列选项正确的是（ ）。

- A、经过高温灭菌过程，食品中不含有任何致病微生物
- B、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

C、原料天然，食品中不含有任何人工合成物质

D、虽然过了保质期，但外观、口感正常

37、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

38、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

39、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℃

40、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

41、餐用具的化学消毒，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，餐用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

42、库房内应设置数量足够的物品存放架，其结构位置应能使储藏的食品距离墙壁，地面均在（ ）CM以上

A、 5

B、 15

C、 10

D、 20

43、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

44、食品安全风险监测工作人员有权进入相关食用农产品种植养殖、食品生产经营场所采集样品、收集相关数据。采集样品应当按照（ ）支付费用。

A. 市场价格

B. 出厂价格

C. 协议价格

D. 成本价格

45、食品生产者、销售者和餐饮经营者违反规定，在贮存运输食品中违法使用保鲜剂、防腐剂的，由食品安全监督管理部门责令限期改正；逾期不改正的，处（ ）罚款。

A. 五千元以上一万元以下

B. 一万元以上二万元以下

C. 二万元以上五万元以下

D. 三万元以上十万元以下

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/956000132054010045>