

2022 年食品行业人员业务能力提升试题 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、食品处理区分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区，下面哪项属于准清洁操作区？

()

A、切配场所

B、餐用具清洗消毒场所

C、餐用具保洁场所

D、食品库房

2、厨师的个人卫生要求中描述错误的是 ()。

A、从业人员去厕所前应在食品处理区内脱去工作服

B、操作时，禁止吃东西，随地吐痰，不准面对食品咳嗽，打喷嚏。

C、可以适当时候吸烟

D、穿戴整洁，勤换衣服，勤理发，勤洗澡，不得留长指甲和染指甲油，上班时候不得戴戒指，项链等首饰物品。

3、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℃

4、有下列情形之一的，按未取得《餐饮服务许可证》查处：（ ）

A、擅自改变餐饮服务经营地址、许可类别、备注项目的；

B、《餐饮服务许可证》超过有效期限但不从事餐饮服务的；

C、不使用以其他形式非法取得的《餐饮服务许可证》从事餐饮服务的；

D、餐饮服务提供者违法受处罚的。

5、低温巴氏消毒法消毒的温度范围为（ ）。

A、75℃~90℃

B、73℃~75℃

C、62℃~65℃

D、60℃~90℃

6、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

7、国家鼓励食品生产加工企业根据国际通行的质量管理标准和技术规范获取质量体系认证或者危害分析与关键控制点管理体系认证(简称（ ），提高企业质量管理水平。

A. HACCP认证

B. ISO9001认证

C. ISO14000认证

D. ISO18000认证

8、从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验（ ）原件；

A、生产许可证

B、餐饮服务许可证

C、动物产品检疫合格证明

D、税务登记证

9、申请餐饮服务许可证时，还应当提供关键环节食品加工操作规程、食品安全检查计划以及食品安全突发事件应急处置预案的单位是（ ）。

A. 中型餐馆

B. 学校食堂

C. 供餐人数300人以上的机关、企事业单位食堂

D. 快餐店

10、对发现可能存在不安全的食品，企业应组织相关人员进行分析评估，同时填写《食品安全风险分析记录表》，书面报告（ ）。

A. 企业负责人

B. 监督部门

C. 乡镇街道

D. 食安办

11、《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

12、柠檬黄可以在（ ）。

A. 所有食品品种中使用

B. 限定的食品品种中任意使用

C. 限定的食品品种中按限量使用

D. 所有食品品种中按标准规定的最低限量使用

13、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、 $-20^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$

D、 $-18^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$

14、企业应对员工进行（ ）和定期培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准、企业管理制度和其他食品安全知识，并做好记录，建立档案。

A. 岗前培训

B. 岗前体检

C. 安全宣贯

D. 定期体检

15、食品处理区应设置在室内，按照（ ）的流程合理布局，并应能防止生熟食品在存放、操作中发生交叉污染。

A. 成品供应、原料处理、半成品加工、原料进入

B. 原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应

C. 半成品加工、原料处理、原料进入、成品供应

D. 原料处理、原料进入、半成品加工、成品供应

16、下列哪个物料应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存：（ ）。

A、食品

B、调味品

C、洗涤用品

D、食品添加剂

17、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

18、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

19、餐饮服务单位从屠宰企业直接采购畜禽肉类的，不必索取并留存哪种文件？（ ）

A、供货方盖章（或签字）的许可证复印件

B、动物产品检疫合格证明原件

C、营业执照复印件

D、营业执照原件

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、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

22、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,对不良信用记录的餐饮服务提供者实施重点监管

D. 以上都是

23、食品生产经营中使用的洗涤剂、消毒剂应当符合什么标准:()。

A. 对婴幼儿无害

B. 对成人无害

C. 对人体安全无害

D. 对环境无害

24、下列关于烹饪要求的表述中,错误的是()。

A、烹饪前应认真检查待加工食品,发现有腐败变质或者其他感官性状异常的,不得进行烹饪加工。

B、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70℃。

C、用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁,使用后随即加盖或苫盖,不得与地面或污垢接触。

D、菜品用的围边、盘花可以回收后再使用。

25、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

26、《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

27、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

28、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

29、《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

30、《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

31、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

32、餐饮服务环节的监管由（ ）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

33、按照餐用具清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的至少设有（ ）个专用水池。各水池以明显标识标明其用途。

A、1个

B、2个

C、3个

D、4个

34、食品检验报告应当加盖（ ）。

A. 食品检验机构公章，并有检验人签名或者盖章

B. 食品检验机构公章即可，无须有检验人签名或者盖章

C. 食品检验机构公章，或者由检验人签名或者盖章

D. 食品检验机构公章，并由其上级主管部门盖章

35、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

36、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

37、只需配备兼职食品安全管理人员的单位是 ()。

A. 学校食堂

B. 快餐店

C. 集体用餐配送单位

D. 连锁经营餐饮服务企业

38、食品企业 () 人员严禁串岗, 防止 ()。

A. 生产 污染

B. 生、熟区工作 交叉污染

C. 生产 交叉污染

D. 生、熟区工作 污染

39、《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定《餐饮服务许可证》超过有效期限仍从事餐饮服务的, 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

40、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

41、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

42、() 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

43、食品企业的给排水系统应能适应生产需要，设施应合理有效，能()。

A. 经常保持畅通

B. 有防止污染水源潜入车间的有效措施

C. 有防止鼠类、昆虫通过排水管道潜入车间的有效措施

D. 经常保持畅通，有防止污染水源和鼠类、昆虫通过排水管道潜入车间的有效措施

44、《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

45、餐饮服务提供者采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到下列哪些食品生产经营单位或批发市场采购，并应索取、留存有供货方盖章（签字）的购物凭证：()。

A、证照齐全

B、方便临近

C、有卫生许可证

D、有营业执照

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/988055037117006060>