

餐饮服务食品安全管理员专业知识考核试题 附答案 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、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

2、食品经营者销售的预包装食品的包装上,应当有标签,以下关于标签表述不正确的是()。

- A.标签不得含有虚假、夸大的内容
- B.标签不得涉及疾病预防、治疗功能
- C.标签应当清楚、明显,容易辨识
- D.标签应该突出表明功效

3、《餐饮服务许可管理办法》不适用于()。

- A.从事餐饮服务的单位和个人

B.食品摊贩

第 1 页 共 1 页

C.从事餐饮服务的个人

D.餐饮服务提供者

4、设立餐饮服务提供企业，应当()。

A.先核准企业名称，再取得餐饮服务许可，最后办理工商登记

B.先核准企业名称，再办理餐饮服务许可，无需要办理工商登记

C.先取得餐饮服务许可，再核准企业名称，最后办理工商登记

D.先核准企业名称，再办理工商登记，最后办理餐饮服务许可

5、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

6、食品处理区应保持良好通风，及时排除潮湿和污浊的空气。空气流向应()，防止食

品、餐饮器具、加工设备设施受到污染。

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

7、餐饮服务食品安全监管部门对重大活动餐饮服务提供者进行资格审核，开展加工制作环

境、冷菜制作、餐用具清洗消毒、食品留样等现场检查，对()的餐饮服务提供者，应

及时提请或要求主办单位予以更换。

A.不能满足接待任务要求的、不能保证食品安全

B.价格高

C.现场检查合格

D.服务态度差

8、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，

第 2 页 共 2 页

在冷藏条件下存放多少小时以上:()。

A、12

B、24

C、36

D、48

9、生产不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者要求支付

价款()倍的赔偿金。

A.3

B.5

C.10

D.20

10、销售者发现其销售的产品存在安全隐患，可能对人体健康和生命安全造成损害的，应当

()。

- A.立即停止销售该产品
- B.通知生产企业或者供货商
- C.向有关监督管理部门报告
- D.以上都是

11、生产、销售国家为防控疾病等特殊需要明令禁止生产、销售的食品的，依照刑法第一百

四十三条的规定以()定罪处罚。

- A.生产销售不符合安全标准的食品罪
- B.生产销售劣质食品罪
- C.生产销售“三无”食品罪
- D.生产、销售有毒、有害食品罪

12、加工经营场所使用面积在1000?的餐馆，应()。

- A.配备兼职食品安全管理人员
- B.配备专职食品安全管理人员

第 3 页 共 3 页

- C.不用配备食品安全管理人员
- D.以上都不是

13、食品流通环节的监管由()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

14、关于食品贮存、运输的做法不正确的是()。

A.装卸食品的容器、工具、设备应当安全、无毒无害、保持清洁

B.防止食品在储存、运输过程中受到污染

C.食品贮存、运输温度符合食品安全要求

D.将食品与有毒有害物品一起运输

15、《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定按照《食品安全法》第八十六条的规定予以处

罚的情形有()。

A.经营或者使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品

B.经营或者使用无标签及其他不符合《食品安全法》、《食品安全法实施条例》有关标签、

说明书规定的预包装食品、食品添加剂

C.经营添加药品的食品

D.以上都是

16、原辅料、成品等物料应分类堆放整齐，()并与屋顶保持一定距离，且留有必要的

通道。

A.离地存放

B.靠墙堆放

C.离墙存放

D.离地、离墙存放

17、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

第 4 页 共 4 页

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

18、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

19、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

20、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
- D.县级人民政府

21、凉菜间操作人员在哪些情况下，应将手洗净、消毒,()

- A(开始工作前
- B(出凉菜间后重新进入凉菜间
- C(触摸头发后
- D(以上都是

第 5 页 共 5 页

22、县级以上人民政府食品药品监督管理、质量监督部门根据食品安全风险监测、风险评估结果和食品安全状况等，确定监督管理的重点、方式和频次，实施()管理。

- A.日常监督
- B.风险分级
- C.信用分类
- D.动态

23、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

24、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

25、餐饮服务提供者的法定职责有:()。

A、建立健全食品安全管理制度

B、加强对职工食品安全知识培训

C、配备专兼职食品安全管理人员

D、以上都是

26、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

第 6 页 共 6 页

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

27、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

28、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

29、患肠道传染病时应暂时调离工作，积极治疗，定期复查，待取得()后方可上岗工

作

A合格证

B 健康证

C 出院证

D 许可证

30、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

31、《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

32、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

33、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

34、()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.任何组织或者个人

B.食品生产经营者

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/437010135002006061>