

## 餐饮服务食品安全管理员专业知识考核试卷 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、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
- 2、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
- 3、餐饮服务食品安全管理员，是指经统一培训考核合格，在餐饮服务单位从事（ ）的人员。
  - A. 食品加工

- B. 食品安全管理
  - C. 行政管理
  - D. 人事管理
- 4、食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于（ ）年。
- A. 1
  - B. 2
  - C. 3
  - D. 4
- 5、餐饮服务提供者申办《食品经营许可证》时，正确的做法是（ ）。
- A. 一所学校内有多个食堂（厨房独立设置）的，只需申办一个许可证
  - B. 一家宾馆内有多个餐厅（厨房独立设置）的，只需申办一个许可证
  - C. 同一法定代表人的餐饮连锁企业，只需申办一个许可证
  - D. 食品经营许可实行一地一证原则，每个经营场所均需要申办许可证
- 6、食品药品监督管理部门应当自受理申请之日起（ ）个工作日内做出行政许可决定。
- A、 5
  - B、 10
  - C、 15
  - D、 20
- 7、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，是（ ）。
- A、 食品安全
  - B、 食品的绝对安全
  - C、 食品的相对安全
  - D、 食品卫生
- 8、企业应（ ）组织生产人员及有关人员进行健康检查，并建立健康档案。

- A. 每季度
- B. 每半年
- C. 每年
- D. 每两年

9、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

10、国家对食品生产经营实行许可制度。从事餐饮服务经营应当依法取得( )。

- A、生产许可
- B、食品流通许可
- C、餐饮服务许可
- D、食品卫生许可

11、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

12、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

13、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过（ ）。

- A. 0.5
- B. 1
- C. 2
- D. 10

14、食品（ ）应当依照《食品安全法》的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。

- A. 生产企业
- B. 经营企业
- C. 生产经营者
- D. 餐饮企业

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、食品（ ）对其生产经营食品的安全负责。

- A. 企业
- B. 生产者
- C. 生产经营者
- D. 从业者

17、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
- 18、发现健康检查不合格者，餐饮服务提供者应当（ ）。
- A. 立即将其解雇
- B. 将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位
- C. 隐瞒不报
- D. 劝其治疗，岗位不变
- 19、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℃
- 20、发生食品安全事故的单位 and 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、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
- 22、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

23、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

24、烹调后的食品下列哪个温度范围最符合保存条件？

- A. 10℃~60℃
- B. 高于60℃或低于10℃
- C. 常温
- D. -20℃~-1℃

25、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

26、《餐饮服务许可证》的有效期为( ) 年。

- A、10
- B、3
- C、5

D、2

27、厂区应（ ）时进行除虫灭害工作，要采取有效措施防止鼠类、蚊、蝇、昆虫等的聚集和滋生。

- A. 不定期
- B. 定期
- C. 定期或在必要
- D. 必要

28、以下哪种情形可免于处罚（ ）。

A. 履行了进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源

- B. 生产经营微生物含量超过食品安全标准限量的食品
- C. 生产经营掺假掺杂的食品
- D. 生产经营死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品

29、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

30、在保健食品或者其他食品中，（ ），依照刑法第一百四十四条的规定以生产、销售有毒、有害食品罪定罪处罚。

- A. 非法添加国家禁用药物等有毒、有害物质的
- B. 非法添加大量药品的
- C. 超范围滥用添加剂的
- D. 超限量滥用添加剂的

31、《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

32、食品处理区应设置在室内，按照（ ）的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。

- A、原料加工→原料进入→半成品加工→成品供应
- B、成品供应→原料加工→原料进入→半成品加工
- C、半成品加工→原料加工→原料进入→成品供应
- D、原料进入→原料加工→半成品加工→成品供应

33、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

34、用冰箱保存保藏食物，下列哪个是不正确的做法：（ ）。

- A、生熟食物分开放置
- B、生熟食物要清洗干净
- C、食物长时间存放
- D、冰箱里的熟食在食用前要再次加热

35、临时从事餐饮服务活动的，《餐饮服务许可证》有效期不超过（ ）。

- A、1个月
- B、3个月
- C、6个月
- D、12个月



- 36、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
- 37、有关食品安全的正确表述是（ ）。
- A. 经过灭菌，食品中不含有任何细菌
  - 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. 含有食品添加剂的食品一定是不安全的
  - D. 食品即使超过了保质期，但外观、口感正常仍是安全的
- 38、与《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定不相符合的是（ ）。
- A. 在制作加工过程中检查待加工的食品，发现有腐败变质的，重新加工使用
  - B. 在制作加工过程中应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用
  - C. 应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件
  - D. 操作人员应当保持良好的个人卫生
- 39、餐饮业生食类食品的加工流程为（ ）。
- A、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-保温放置-食用
  - B、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-食用
  - C、原料接收-储存-粗加工-食用
  - D、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-常温或冷藏放置-食用
- 40、消毒后的餐具正确保洁方法是（ ）。
- A. 使用毛巾、餐巾擦干
  - B. 自然滤干或烘干

- C. 消毒后的餐具不用放在保洁柜内
- D. 放在操作台上，随手拿到
- 41、从固定供应基地或供应商采购食品的，应当（ ）。
- A. 留存每笔供应清单
- B. 查验、索取并留存供货方盖章(或签字)的许可证、营业执照
- C. 查验、索取并留存供货方盖章(或签字)的产品合格证明文件
- D. 以上都是
- 42、采购食品时索证的作用是：（ ）。
- A、证明所采购食品的质量
- B、证明所采购食品的来源
- C、发生食物中毒时可以溯源
- D、以上都是
- 43、《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
- 44、《国家食品安全监管体系“十二五”规划》提到，到“十二五”末，食品生产经营者安全信用档案全面建立，规模以上食品生产企业、所有食品经营者和（ ）餐馆、学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位信用档案实现（ ）。
- A、小型以上，透明化
- B、中型以上，电子化
- C、大型以上，透明化
- D、大型以上，电子化
- 45、下列关于食品复检的说法，错误的是（ ）。

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/645204110032011122>