

# 2023 年度河北省考试餐饮安全管理人员常 用的练习题

## 一、单选题(50 题)

1.在食用冰中保存的生食海鲜,加工后至食用时的间隔时间不得超过( )  
小时

A.1 B.2 C.4 D.24

2.因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的,( )不得从事食品生产  
管理工作,也不得担任食品生产企业食品安全管理人员。

A.二年 B.三年 C.五年 D.终身

3.食品生产企业有发生食品安全事故潜在风险的,应当( )并向所在地  
食品安全监督管理部门报告。

A.边生产边整改 B.在三日内停止食品生产活动 C.立即停止食品生产  
活动 D.保持正常生产

4.某食品生产企业发现其产品使用的食品添加剂超出《食品安全国家标  
准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)的范围要求,该企业召回  
这些产品后应当采取( )措施。

A.重新包装上市 B.作为原料生产其他品类产品 C.无害化处理、销毁 D.  
内部食堂使用

5.食品生产企业在采购食品原料时,应当查验供货者的许可证和( )。

A.产品合格证明文件 B.法人身份证明 C.产品生产工艺文件 D.法人授权委托书

6.食品生产经营企业的( )应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

A.厨师长 B.食品安全管理人员 C.从业人员

7.为防止鼠类侵入,餐饮服务提供者应在排水沟出口处设置网眼孔径小于( ) mm的金属隔栅或网罩

A.6 B.10 C.18 D.25

8.某食品生产企业于2018年4月1日生产了一批保质期为12个月的产品,该批产品的出厂检验记录至少应保存到( )。

A.2018年10月1日 B.2019年4月1日 C.2019年6月1日 D.2019年10月1日

9.以下避免熟食品受到各种病原菌污染的措施中错误的是( )

A.接触直接入口食品的人员经常洗手但不消毒

B.保持食品加工操作场所清洁

C.避免昆虫、鼠类等动物接触食品

D.避免生食品与熟食品接触

10.消毒后餐具表面有残留水不应使用( )的方法进行处理

A.红外线烘干 B.热力烘干 C.自然沥干

11.根据《中华人民共和国食品安全法》的要求，食品生产企业的主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的（ ）全面负责。

A.客户订单跟踪 B.企业固定资产 C.食品安全工作 D.企业对外宣传

12.《中华人民共和国食品安全法》规定，接到消费者赔偿要求的食品生产企业，应当实行（ ）责任制，先行赔付，不得推诿。

A.直接 B.间接 C.主体 D.首负

13.最易污染黄曲霉并产生黄曲霉毒素 B1 的食品是（ ）

A.家禽及蛋类 B.蔬菜及水果 C.水产品 D.花生、玉米

14.根据《中华人民共和国食品安全法》，国家鼓励食品生产企业符合良好生产规范要求，实施（ ），提高食品安全管理水平。

A.食品安全自查 B.风险分级管理 C.危害分析与关键控制点体系 D.食品召回

15.食品生产许可证有效期为（ ）年。

A.3 B.4 C.5 D.6

16.大多数细菌能够快速生长繁殖的温度范围是（ ）

A. $-15^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$  B. $0^{\circ}\text{C}\sim 9^{\circ}\text{C}$  C. $8^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$  D. $61^{\circ}\text{C}\sim 70^{\circ}\text{C}$

17.根据《中华人民共和国食品安全法》，复检机构出具复检结论后，（ ）。

A.企业可再次申请复检 B.复检结论为最终检验结论 C.初检机构可申请复检 D.监管部门可提出复检要求

18.为预防豆浆中毒，需将豆浆在“假沸”后保持沸腾（ ）分钟以上  
A.1 B.2 C.3 D.5

19.许可申请人隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可证的，应给予警告，申请人在（ ）年内不得再次申请食品经营许可。  
A.一 B.二 C.三 D.四

20.预包装食品的标签配料表中，各种配料应按制造或加工食品时配料（ ）顺序一一排列。  
A.加入量递减 B.加入量递增 C.营养价值 D.添加顺序

21.关于生产过程食品安全控制的说法，以下表述不正确的是（ ）。  
A.对于内包装材料使用紫外等传统清洁消毒方法，食品生产企业不必验证其效果  
B.食品生产企业应做好清洁消毒记录  
C.食品生产企业在关键环节所在区域，应配备相关的文件以落实控制措施，如配料（投料）表、岗位操作规程等  
D.食品生产企业可采用危害分析与关键控制点体系（HACCP）对生产过程进行食品安全控制

22.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

23.关于食品生产企业建筑内部结构与材料的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A.车间隔墙与地面连接处呈直角
- B.顶棚设计在结构上应不利于冷凝水垂直滴下
- C.地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造
- D.地面应平坦防滑、无裂缝，易于清洁、消毒

24.根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》，食品生产企业应当将张贴的日常监督检查结果记录表保持至（ ）。

- A.整改完毕
- B.食品安全监督管理部门通知后
- C.下次日常监督检查
- D.5 个工作日

25.下列做法中，符合《中华人民共和国食品安全法》规定的是（ ）。

- A.以甲醇为原料生产白酒
- B.用工业用乙酸勾兑食醋
- C.在辣椒酱中添加苏丹红
- D.焙制面包时按食品安全国家标准加入小苏打

26.根据《中华人民共和国食品安全法》，县级以上人民政府食品安全监督管理部门应当建立食品生产经营者食品安全信用档案，对（ ）的食品生产经营者增加监督检查频次。

A.有不良信用记录 B.有良好信用记录 C.更换包装 D.更换商标

27.食品添加剂的使用，应当符合（ ）的要求。

A.《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）

B.《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）

C.《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）

D.《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）

28.食品烧熟煮透的中心温度应不低于（ ）℃

A.50℃ B.60℃ C.65℃ D.70℃

29.可免除标示保质期的预包装食品不包括（ ）。

A.白砂糖 B.食用盐 C.味精 D.啤酒（酒精度4%）

30.关于食品生产企业培训的说法，以下表述不正确的是（ ）。

A.应根据食品生产不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划

B.食品生产企业应对人员进行培训，可不考试

C.食品生产企业应做好培训记录

D.当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训

31.关于食品生产企业违反《中华人民共和国食品安全法》规定，生产无标签的预包装食品、食品添加剂的说法，以下表述不正确的是（ ）。

A.没收违法所得和违法生产的食品、食品添加剂

B.可以没收用于违法生产的工具、设备、原料等物品

C.给予口头警告

D.情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证

32.故意实施违法行为,或违法行为性质恶劣,或违法行为造成严重后果,对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上( )倍以下罚款  
A.3 B.5 C.10 D.12

33.禁止餐饮业采购、加工和销售的螺类是( )

A.花螺 B.黄泥螺 C.织纹螺 D.田螺

34.食品再加热,其中心温度应达到( )摄氏度  
A.100 B.90 C.80 D.70

35.下列不能作为食品原料的物质是( )。

A.吊白块 B.鸡精 C.白砂糖 D.淀粉

36.食品生产许可证( )。

A.正本和副本具有同等法律效力

B.正本的法律效力大于副本的法律效力

C.正本的法律效力小于副本的法律效力

D.副本不具有法律效力

37.餐饮服务提供者对食品的理化指标检验结论有异议的,可以自收到检

验结论之日起（ ）个工作日内提出复检申请

A.7 B.10 C.15 D.30

38.食品安全管理人员每年应接受不少于（ ）小时的安全集中培训

A.12 B.24 C.30 D.40

39.食品生产通用卫生规范是要防止食品生产过程带来的（ ）的污染。

A.生物 B.化学 C.物理 D.以上都对

40.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

41.食品生产企业撕毁、涂改日常监督检查结果记录表，或者未保持日常监督检查结果记录表至下次日常监督检查的，由市、县级食品安全监督管理部门责令改正，给予警告，并处（ ）罚款。

A.1000元以上3万元以下 B.2000元以上3万元以下 C.2000元以上5万元以下 D.5000元以上5万元以下

42.预包装食品标签可以同时使用拼音和少数民族文字，拼音不得（ ）相应汉字。

A.大于 B.小于 C.等于 D.以上都可以

43.使用化学消毒法消毒餐具时，配好的消毒液一般多长时间更换一次（ ）

A.每4小时 B.每5小时 C.每6小时 D.每8小时

44.因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，（ ）不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员



A.5年内 B.10年内 C.20年内 D.终身

45.以下哪项物品可以与食品储存在一个库房()

A.炒勺 B.鼠药 C.消毒剂

46.对依照《中华人民共和国食品安全法》规定实施的检验结论有异议的，食品生产企业可以自收到检验结论之日起（ ）内提出复检申请。

A.七个工作日 B.十个工作日 C.十五个工作日 D.三十个工作日

47.关于食品加工人员卫生要求的说法，以下表述不正确的是（ ）。

A.进入作业区域不应配戴饰物、手表

B.进入作业区域不应染指甲、喷洒香水但可以化淡妆

C.进入作业区域不得携带或存放与食品生产无关的个人用品

D.进入作业区域应规范穿着洁净的工作服

48.下列哪个物品是食品添加剂:()

A.豆酱 B.鱼露 C.鸡粉 D.小苏打

49.食品生产企业聘用因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚人员从事食品生产管理工作的，将被县级以上食品安全监督管理部门（ ）。

A.给予警告 B.责令改正 C.处以罚款 D.吊销许可证

50.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

## 二、单选题(50 题)

51.以下关于食品安全标准的说法正确的是（ ）

A.食品安全标准是鼓励性标准 B.食品安全标准是推荐性标准 C.食品安全标准是强制性标准 D.食品安全标准是自愿性标准

52.终止食品经营，食品经营许可被撤回、撤销或者食品经营许可证被吊销，未按规定申请办理注销手续的，应责令改正，拒不改正的，给予警告，并处()元以下罚款。

A.2000 B.5000 C.10000 D.20000

53.食品经营许可的有效期为（ ）年

A.1 B.3 C.5 D.6

54.食品生产许可证（ ）。

A.正本和副本具有同等法律效力  
B.正本的法律效力大于副本的法律效力  
C.正本的法律效力小于副本的法律效力  
D.副本不具有法律效力

55.某食品生产企业于 2018 年 4 月 1 日生产了一批保质期为 12 个月的产品，该批产品的出厂检验记录至少应保存到（ ）。

A.2018 年 10 月 1 日 B.2019 年 4 月 1 日 C.2019 年 6 月 1 日 D.2019 年 10 月 1 日

56.全国食品安全的投诉举报电话是（ ）

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/288106125137006053>