

2023 年度广元市餐饮安全管理人员练习题 (考前用)

一、单选题(50 题)

- 1.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
- 2.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
- 3.专间使用专用的工具、容器、设备，使用前（ ）。
A.不需消毒 B.视清洁程度而定 C.必须消毒
- 4.根据《中华人民共和国食品安全法》，对食品保质期描述正确的是（ ）。
A.保持食品风味的期限 B.保持食品不腐败变质的期限 C.保持食品营养的期限 D.食品在标明的贮存条件下保持品质的期限
- 5.关于食品生产企业仓储设施的说法，以下表述不正确的是（ ）。
A.清洁剂、消毒剂、杀虫剂等应与原料、成品等分隔放置

- B.应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施
- C.原料等贮存物品应贴墙放置
- D.原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所、或分区域码放，并有明确标识

6.留样食品应保留（ ）小时以上

- A.12 B.24 C.36 D.48

7.食品加工用水的水质应符合（ ）。

- A.生活饮用水要求 B.锅炉用水要求 C.清洁用水要求 D.间接冷却水要求

8.关于食品生产企业通风设施的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A.通风设施的进气口应当紧邻排气口
- B.进气口和户外垃圾存放装置等保持适宜的距离和角度
- C.进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施
- D.根据生产需要，必要时应安装除尘设施

9.全国食品安全的投诉举报电话是（ ）

- A.12315 B.12320 C.12331 D.12365

10.易引起组胺中毒的鱼类是（ ）

- A.河豚鱼 B.青皮红肉海产鱼 C.带鱼 D.甲鱼

11.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

12.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

13.餐饮服务提供者加工食品时可以添加（ ）

A.药品 B.任何中药材 C.按照传统既是食品又是中药材的物质 D.少数西药

14.下列加工制作可以在专用操作区内进行的是（ ）

A.生食类食品 B.裱花蛋糕 C.所有冷食类食品 D.现榨果蔬汁、果蔬拼盘

15.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

16.食品生产企业厂区内的道路不应使用以下哪种材料（ ）。

A.混凝土 B.沥青 C.地砖 D.沙石

17.餐饮服务提供者采购集中消毒餐饮具的,应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件和下列哪个复印件:()

A.生产许可证复印件 B.卫生许可证复印件 C.盖章的批次出厂检验报告复印件 D.每笔购物清单

18.食品生产企业停止生产、召回和处置的不安全食品存在较大风险的,应当在停止生产、召回和处置不安全食品结束后()个工作日内向县级以上地方食品安全监督管理部门书面报告情况。

A.15 B.10 C.5 D.7

19.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

20.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

21.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

22.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

23.熟制凉菜应在()内尽快冷却

A.清洁操作间 B.准清洁操作间 C.一般操作间 D.以上都对

24. 食品经营许可证载明的许可事项发生变化，餐饮服务提供者未按规定申请变更许可的，由原发证部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处（ ）元罚款

A.1千~1万 B.2千~1万 C.5千~1万 D.5千~2万

25.关于食品生产企业厂房和车间的说法，以下表述正确的是（ ）。

A.清洁作业区与准清洁作业区共用

B.产品灌装工序与外包装喷码工序应有效隔离

C.配料室与熟制车间可直接相通

D.食用农产品的清洗设施按照就近原则设在原辅料区内

26.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

27.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

28.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

29.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

30.以下哪种食品含有天然有害物质,加工不当可引起食物中毒()

A.鱿鱼 B.芹菜 C.生豆浆 D.豆腐

31.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

32.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

33.发生以下哪种情形是,食品加工人员应脱去工作服()

A.从食品处理区去卫生间 B.从烹饪场所去粗加工场所 C.从烹饪场所去餐饮具消毒间 D.从切配场所去烹饪场所

34.（ ）食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

A.贮存 B.运输 C.装卸 D.以上都对

35.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

36.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

37.接触直接入口食品的从业人员应当（ ）进行一次健康检查

A.每6个月 B.每1年 C.每18个月 D.每2年

38.食品经营许可证的有效期为（ ）年

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

39.食品经营者在一年内累计()次因违反本法规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，可责令停产停业，直至吊销许可证。

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

40.关于复检的说法，以下表述不正确的是（ ）。

A.食品安全监督抽检的抽样检验结论显示微生物指标超标的，复检机构可以复检

B.复检机构与初检机构不得为同一机构

C.复检机构名录由国务院认证认可监督管理、食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布

D.复检机构出具的复检结论为最终检验结论

41.下列不属于食品原料的物质是（ ）

A.罂粟壳 B.黑胡椒 C.桔子罐头 D.中式腊肠

42.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

43.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

44.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

45.被吊销许可证的食品生产企业及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起（ ）不得申请食品生产许可,或者从事食品生产管理工作、担任食品生产企业食品安全管理人员。

- A.五年内 B.八年内 C.十年内 D.终身

46.以下易引起交叉污染的做法有（ ）。

- A.配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施
- B.生产设备按工艺流程有序排列
- C.清洁消毒前后的设备和工器具分开放置并妥善保管
- D.食品原料、包装材料等码放在一起

47.餐饮服务提供者在一年内累计（ ）次受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的,由食品药品监管部门责令停产停业,直至吊销许可证

- A.2 B.3 C.4 D.5

48.某食品生产企业食品生产许可证有效期至 2019 年 1 月 1 日,该企业

为了延续生产许可的有效期，可在（ ）前向原发证的食品安全监督管理部门提出申请。

A.2018年12月31日 B.2018年12月1日 C.2019年1月1日 D.2018年11月13日

49.餐饮服务提供者加工经营河鲩的正确做法是（ ）

- A.可以经营所有品种的野生河鲩
- B.可以经营所有品种的养殖河鲩活鱼
- C.可以经营所有品种的养殖河鲩整鱼
- D.只能经营农业部批准的养殖河鲩加工企业加工好的河鲩制品

50.关于食品贮存、运输的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A.贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应安全、无害，保持清洁
- B.符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求
- C.将食品与有毒有害物品一同运输时，应采取有效的隔离措施
- D.防止食品在贮存、运输过程中受到污染

二、单选题(50题)

51.HACCP是指（ ）。

- A.食品卫生控制体系
- B.食品良好操作规范
- C.食品清洁消毒程序
- D.危害分析与关键控制点体系

52.关于生产过程食品安全控制的说法，以下表述不正确的是（ ）。

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/448020110140006027>