

2023 年度温州市餐饮安全管理人员最新习题

一、单选题(50 题)

1.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

2.留样食品应保留（ ）小时以上

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

3.根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)，

食品生产企业库房内的清洁剂、消毒剂应与原料、成品等（ ）放置。

A.分离 B.远离 C.分隔 D.混合

4.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

5.食品的进货查验记录和进货凭证保存期限不得少于产品保质期满后()
A.3个月 B.6个月,没有明确保质期的不少于24个月 C.12个月 D.18个月

6.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

7.餐饮服务单位不应将卫生间设置在()
A.就餐场所 B.食品处理区 C.食品加工经营辅助场所 D.以上都对

8.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的,申请人在()内不得再次申请食品经营许可
A.3个月 B.6个月 C.1年 D.2年

9.《浙江省餐饮服务食品切配工用具和工作服色标管理操作指南》规定动物性、植物性食品、水产品色标应按()标注。
A.红蓝绿 B.红绿蓝 C.蓝绿红

10.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

11.食品生产许可证有效期内,现有工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品类别等事项发生变化,需要变更食品生产许可证载明的

许可事项的，食品生产企业应当在变化后（ ）内向原发证的食品安全监管管理部门提出变更申请。

A.30 个工作日 B.20 个工作日 C.10 个工作日 D.15 个工作日

12.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

13.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

14.专间使用紫外线灯消毒空气的，应在无人工作时开启（ ）分钟以上

A.10 B.15 C.20 D.30

15.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

16.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

- 17.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

- 18.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. $61^{\circ}\text{C} \sim 70^{\circ}\text{C}$

- 19.食品经营许可的有效期为（ ）年
- A.1
 - B.3
 - C.5
 - D.6

- 20.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

- 21.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

22.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

23.食品原料仓库出货顺序应遵循（ ）的原则，必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序。

A.先进先出 B.取放方便 C.先进后出 D.后进先出

24.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

25.被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的，应撤销许可，并处 1 万元以上 3 万元以下罚款，被许可人在（ ）年内不得再次申请食品经营许可。

A.二 B.三 C.四 D.五

26.（ ）对食品标签、说明书的内容负责。

A.监管部门 B.行业协会 C.生产经营者 D.消费者

27.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

28.冷菜专间每餐(或每次)使用前应进行 。 ()

- A.空气消毒和操作台的清洗
- B.空气和操作台的消毒
- C.空气和操作台的清洗消毒

29.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

30.餐饮服务提供者在散装食品的贮存位置可以不标明哪项内容 ()

- A.食品的名称
- B.食品的生产日期或生产批号
- C.食品的成分或者配料表
- D.保质期

31.易引起副溶血性弧菌食物中毒的食品是 ()

- A.家禽及蛋类
- B.蔬菜及水果
- C.水产品
- D.乳及乳制品

32.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

33.关于食品召回的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A.发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产
- B.通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况
- C.先对召回的食品进行无害化处理、销毁，再向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告
- D.对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产企业在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售

34.从业人员在上岗前应取得健康证明,并()进行一次健康检查。

- A.每6个月
- B.每1年
- C.每2年
- D.每3个月

35.餐饮服务提供者财产不足以同时承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时，应当（ ）

- A.先承担民事赔偿责任
- B.先缴纳罚款罚金
- C.减少赔偿金额和罚款金额
- D.不予赔偿和缴纳罚款罚金

36.以下表述正确的是（ ）。

- A.清洁消毒前后的设备和工器具应分开放置
- B.运输食品相关产品的工具和容器无需定时清理
- C.原料、半成品可码放在一起

D.普通照明设施可不加防护直接安装于产品暴露区域

37.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

38.根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业风险等级从低到高划分为（ ）。

- A.A 级、B 级、C 级、D 级 B.D 级、C 级、B 级、A 级 C.I 级、II 级、III 级 D.A 级、B 级、C 级

39.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

40.餐饮具保洁场所属于哪类操作区（ ）

- A.清洁操作区 B.准清洁操作区 C.一般操作区 D.以上都不是

41.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

42.下列哪些食品可以依法进行生产（ ）。

- A.无标签的预包装食品

- B.以按照传统既是食品又是中药材的物质为原料生产的食品
- C.以病死的肉类为原料生产的食品
- D.以回收食品为原料生产的食品

43.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

44.食品生产企业在一年内（ ）次因违反《中华人民共和国食品安全法》规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，由食品安全监督管理部门责令停产停业，直至吊销许可证。

- A.出现一次
- B.累计两次
- C.累计三次
- D.以上都不对

45.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

46.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

47.预包装食品标签配料表中,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

48.食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程为冷藏,冷藏温度的范围应是:()

A.-4℃--0℃ B.0℃--5℃ C.0℃--8℃ D.1℃--8℃

49.复检申请人原则上应当自提出复检申请之日起()个工作日内向组织或者委托实施监督抽检的食品安全监督管理部门提交复检报告。

A.30 B.60 C.45 D.20

50.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

二、单选题(50 题)

51.根据《中华人民共和国食品安全法》，食品生产企业应当建立食品安全()制度，定期对食品安全状况进行检查评价。

A.自查 B.风险 C.检验 D.防范

52.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

53.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

54.根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)，食品生产企业库房内的清洁剂、消毒剂应与原料、成品等()放置。

A.分离 B.远离 C.分隔 D.混合

55.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

56.使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于()，相邻胶帘条的重叠部分不少于()

A.2cm; 2cm B.5cm; 5cm C.10cm;10cm

57.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

58.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

59.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

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/048065020117006060>