

2023 年度菏泽市餐饮安全管理人员最新习题

一、单选题(50 题)

1.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

2.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

3.日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产企业应当（ ）。

A.边生产边整改 B.3 日内停止食品生产活动 C.1 日内停止食品生产活动 D.立即停止食品生产活动

4.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

5.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

6.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

7.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

8.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

9.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

10.下列哪类加工场所内废弃物容器盖子应为非手动开启式（ ）

A.粗加工场所 B.切配场所 C.专间 D.餐用具清洗消毒场所

11.餐饮服务人员从事以下哪项操作时应戴口罩（ ）

A.切酱牛肉 B.切生牛肉 C.炖牛肉 D.洗生牛肉

12.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

13.关于食品生产企业选址及厂区环境的说法，以下表述不正确的是（ ）。

A.生产车间外墙有绿化遮阴

B.厂区不宜择易发生洪涝灾害的地区

C.厂区周围不宜有虫害大量孳生

D.生活区与生产区保持适当距离或分隔

14.餐饮服务提供者应当制定()方案,定期检查各项食品安全防范措施的落实情况,及时消除食品安全事故隐患。

A.食品安全事故处置 B.食品安全保障 C.食品保鲜制作 D.食品运输保障

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.食品生产企业的（ ）应当对本企业的食品安全工作全面负责。

A.品控人员 B.检验人员 C.技术人员 D.主要负责人

17.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

18.下列关于过期食品处置措施正确的是（ ）

A.尽快使用 B.降价销售 C.禁止使用 D.混合使用

19.被吊销许可证的餐饮服务提供者，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（ ）年内不得申请食品生产经营许可、从事食品生产经营管理工作和担任食品生产经营企业食品安全管理人员

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

20.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

21.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

22.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

23.《食品召回管理办法》中，食品召回的主体是（ ）。

A.食品生产经营者 B.县级以上人民政府 C.食品行业协会 D.各级食品安全监督管理部门

24.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

25.关于食品生产企业虫害控制的说法，以下表述不正确的是（ ）。

A.除虫灭害工作应有相应的记录

B.直接在生产车间操作台上放置粘鼠板

C.生产车间及仓库应设置纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等

D.使用各类杀虫剂前，应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染

26.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

27.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

28.食品生产企业涉嫌食品安全犯罪的，食品安全监督管理部门应当（ ）。

A.进行责任约谈 B.将案件移送公安机关 C.处以五千元以上五万元以下罚款 D.予以严重警告

29.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

30.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

31.关于食品生产企业供水设施的说法，以下表述不正确的是（ ）。

A.应能保证水质、水压、水量及其他要求符合生产需要
B.食品加工用水与其他不与食品接触的用水可使用同一管道输送
C.对加工用水水质有特殊要求的食品应符合相应规定
D.间接冷却水、锅炉用水等食品生产用水的水质应符合生产需要

32.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，还可以向食品生产企业要求支付（ ）的赔偿金；增加赔偿的金额不足一千元，为一千元。但是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。

A.价款十倍或者损失三倍 B.价款十倍或者损失十倍 C.价款三倍或者损失十倍 D.价款三倍或者损失三倍

33.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

34.餐饮服务提供者应在（ ）位置公示食品安全投诉举报电话

A.会议室 B.负责人办公室 C.就餐场所醒目位置 D.加工操作间

35. 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

36.食品安全标准是（ ）。

A.鼓励性标准 B.引导性标准 C.强制性标准 D.自愿性标准

37.餐饮服务提供者委托餐具饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐具饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后（ ）

A.1个月 B.3个月 C.6个月

38.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

39.GB 14881-2013 是（ C ）标准。

- A.危害分析与关键控制点
- B.乳制品良好生产规范
- C.食品生产通用卫生规范
- D.食品生产安全规范

40.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

41.关于食品生产企业个人卫生设施的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A.生产场所或生产车间入口处应设置更衣室
- B.生产车间入口及车间内必要处，应按需设置换鞋设施或工作鞋靴消毒设施
- C.卫生间不得与食品生产、包装、贮存等区域直接连通
- D.与消毒设施配套的水龙头开关应为手动式

42.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

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.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

45.食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后（ ）；没有明确保质期的，保存期限不得少于（ ）。

A.三个月，一年 B.三个月，二年 C.六个月，一年 D.六个月，二年

46.全国食品安全的投诉举报电话是（ ）

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

47.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

48. () 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

49.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

50.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

二、单选题(50 题)

51.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

52.餐饮服务提供者撕毁、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、县级食品药品监督管理部门责令改正，给予警告，并处 () 元罚款

A.5 千~5 万 B.5 千~3 万 C.2 千~3 万 D.2 千~2 万

53.关于食品生产企业个人卫生设施的说法，以下表述不正确的是 ()。

A.生产场所或生产车间入口处应设置更衣室

B.生产车间入口及车间内必要处，应按需设置换鞋设施或工作鞋靴消毒设施

C.卫生间不得与食品生产、包装、贮存等区域直接连通

D.与消毒设施配套的水龙头开关应为手动式

54.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

55.用非食品原料生产食品但尚不构成犯罪的,县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以（ ）。

A.没收违法所得 B.没收违法生产的食品 C.没收用于违法生产的工具、设备、原料等物品 D.以上都对

56.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

57.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

58.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

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/245200230304011143>