

# 2023 年年度鸡西市餐饮安全管理人员常规 练习题

## 一、单选题(50 题)

1.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

2.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

3.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

4.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

5.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

6.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

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.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

9.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

10.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

11.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

12.食品生产车间排水口应当设置（ ）。

A.防虫设施 B.防臭设施 C.带水封的地漏 D.以上都对

13.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

14.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

15.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

16.以下关于食品召回的做法中错误的是（ ）

- A.发现其经营的食物不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康，立即停止经营
- B.对召回的食物进行无害化处理、销毁后，向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告
- C.通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况
- D.对召回的食物采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场

17.餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职（）。

A.食品安全管理人员 B.营养师 C.烹饪师 D.选料师

18.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

19.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

20.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

21.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

22.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

23.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

24.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℃

25.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

26.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

27.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

28.餐饮服务提供者应当将食品监管部门张贴的日常监督检查结果记录  
表保持 ( )

A.到下次监督检查时 B.3 个月 C.6 个月 D.2 年

29.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

30.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

31.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

32.进行食品留样,应将样品在()条件下存放 48 小时以上。

A.冷冻 B.冷藏 C.以上都可以

33.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

34.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

35.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

36.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

37.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

38.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

39.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

40.下列患有哪种疾病的人可以从事食品加工工作？（ ）

A.活动性肺结核 B.伤寒 C.化脓性或渗出性皮肤病 D.以上都不可以

41. 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

42.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

43.餐饮服务提供者应当在经营场所的显著位置悬挂或者摆放（ ）

A.营业执照 B.酒类流通许可证 C.食品经营许可证 D.税务登记证

44.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

45.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

46.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

47.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

48.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

49.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

50.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

## 二、单选题(50 题)

51.进行食品留样,应将样品在( )条件下存放 48 小时以上。

A.冷冻 B.冷藏 C.以上都可以

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 ( )。

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

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/275211131304011143>