

2023 年度普洱市餐饮安全管理人员练习试题

一、单选题(50题)

- 1.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
- 2.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
- 3.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
- 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

6. 食品生产企业生产的食品中不得添加（ ）。

A. 食品添加剂 B. 按照传统既是食品又是中药材的物质 C. 食用农产品
D. 药品

7. 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

8. 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

9. 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

10. 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

11.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

12.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

13.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

14.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

15.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

16.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

17.食品烧熟煮透的中心温度应不低于（ ）℃
A. 50℃ B. 60℃ C. 65℃ D. 70℃

18.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

19.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

20.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

21.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

22.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

23.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

24.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

25.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

26.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

27.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

28.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分为（ ）个等级。

A. 一 B. 二 C. 三 D. 四

29.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

30.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

31.利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，应当向（ ）提交相关产品的安全性评估材料。

A. 国务院食品安全监督管理部门 B. 国务院农业行政部门 C. 国务院卫生行政部门 D. 国家出入境检验检疫部门

32.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

33.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

34.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

35.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

36.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

37.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

38.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

39.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

40. 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

41. 餐饮服务提供者需要延续食品经营许可有效期的，应当在该许可有效期届满（ ）个工作日前，向原发证部门提出申请

- A. 10 B. 20 C. 25 D. 30

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

43. 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

44. 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

45. 《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

46. 以下哪种情形可免于处罚（ ）

- A. 履行了进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源
- B. 生产经营微生物含量超过食品安全标准限量的食品
- C. 生产经营掺假掺杂的食品
- D. 生产经营死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品

47. 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

48. 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

49. 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

50.违反《中华人民共和国食品安全法》规定，造成人身、财产或者其他损害的，食品生产企业财产不足以同时承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时，（ ）。

A. 先缴纳罚金 B. 先承担民事赔偿责任 C. 先缴纳罚款 D. 以上都不对

二、单选题(50题)

51.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

52.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

53.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

54.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

55.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

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/368106006023007003>