2023 年贵州省考试餐饮安全管理人员习题集合

一、单选题(50 题)

1.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

2.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

3.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

4.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

5.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

6.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

7.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

8.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

9.留样食品的留样数量不少于（ ）克

A.20 B.50 C.75 D.125

10.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

11.餐饮服务提供者发生食物中毒后，应立即采取下列哪项措施（ ）

A.停止经营，封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备 B.清扫现场，搞好室内外卫生 C.废弃剩余食品 D.调换加工人员

12.可免除标示保质期的预包装食品不包括（ ）。

A.白砂糖 B.食用盐 C.味精 D.啤酒（酒精度 4%）

13.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

14.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

15.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

16.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

17.许可申请人隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品生产许可的，申请人在（ ）年内不得再次申请食品生产许可。

A.1 B.2 C.3 D.5

18.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

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.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.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

22.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

23.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

24.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

25.从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当( )进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

A.每年 B.每两年 C.每三年 D.每五年

26.餐饮服务提供者加工经营河鲀的正确做法是（ ）

A.可以经营所有品种的野生河鲀

B.可以经营所有品种的养殖河鲀活鱼

C.可以经营所有品种的养殖河鲀整鱼

D.只能经营农业部批准的养殖河鲀加工企业加工好的河鲀制品

27.食品生产经营企业的（ ）应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

A.厨师长 B.食品安全管理人员 C.从业人员

28.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

29.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

30.餐饮从业人员工作服应定期更换，保持清洁。接触直接入口食品的操作人员的工作服应每天更换。工作服(包括衣、帽、口罩)宜用以下那种颜色:( )

A.蓝色 B.黑色 C.绿色 D.白色或浅色

31.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

32.《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

33.易引起沙门氏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

34.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

35.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

36.关于食品生产企业培训的说法，以下表述不正确的是（ ）。

A.应根据食品生产不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划

B.食品生产企业应对人员进行培训，可不考试

C.食品生产企业应做好培训记录

D.当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训

37.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

38.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督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

39.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

40.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

41.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

42.下列哪个物品是食品添加剂:( )

A.豆酱 B.鱼露 C.鸡粉 D.小苏打

43.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

44.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

45.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

46. 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

47.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

48.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

49.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

50.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

二、单选题(50 题)

51.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

52.食品添加剂的使用，应当符合（ ）的要求。

A.《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）

B.《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）

C.《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）

D.《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）

53.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

54.净含量、感官要求以及其他容易受生产过程影响而变化的检验项目的检验频次应（ ）其他检验项目。

A.大于 B.等于 C.小于 D.二者无关系

55.许可申请人隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品生产许可的，申请人在（ ）年内不得再次申请食品生产许可。

A.1 B.2 C.3 D.5

56.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

57.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（ ），

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/537013115046006051