

# 2023 年年度玉林市餐饮安全管理人员习题

## 【练习用】

### 一、单选题(50题)

- 1.关于食品添加剂使用的说法，以下表述不正确的是（ ）。  
A. 食品添加剂的贮藏应有专人管理  
B. 可根据经验按需添加  
C. 采购食品添加剂应查验供货者的许可证和产品合格证明文件  
D. 及时清理变质或超过保质期的食品添加剂
- 2.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
- 3.对依照《中华人民共和国食品安全法》规定实施的检验结论有异议的，  
食品生产企业可以自收到检验结论之日起（ ）内提出复检申请。  
A. 七个工作日 B. 十个工作日 C. 十五个工作日 D. 三十个工作日
4. 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
- 5.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

6. 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

7. 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

8. 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

9. 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

10.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

11.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

12.食品经营许可的有效期为( )年

A. 1 B. 3 C. 5 D. 6

13.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

14.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

15.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

16.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

17. 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

18. 以下哪种食品含有天然有害物质,加工不当可引起食物中毒( )

A. 鱿鱼 B. 芹菜 C. 生豆浆 D. 豆腐

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

21. 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

22. 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%）

23. 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

24. 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

25. 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

26. 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

27. 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

28.《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

29.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

30.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

31.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

32.（ ）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

33.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

34.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

35.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

36.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

37.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

38.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

39.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

40.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

41.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

42.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



43.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

44.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

45.（ ）食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

A. 贮存 B. 运输 C. 装卸 D. 以上都对

46.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

47. 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

48. 全国食品安全的投诉举报电话是（ ）

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

49. 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

50. 熟制凉菜应在（ ）内尽快冷却

A. 清洁操作间 B. 准清洁操作间 C. 一般操作间 D. 以上都对

## 二、单选题(50题)

51. 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

52. 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

53.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

54.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

55.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

56.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

57.食品再加热,其中心温度应达到(摄氏度)

A. 100 B. 90 C. 80 D. 70

58.( )食品的容器、工器具和设备应当安全、无害,保持清洁,降低食品污染的风险。

A. 贮存 B. 运输 C. 装卸 D. 以上都对

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/585241042034012003>