

2023 年度重庆市考试餐饮服务安全管理人员练习试题

一、单选题(50题)

1.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

2.以下哪种情形可免予处罚（ ）

- 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物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物
- C.生产经营掺假掺杂的食物
- D.生产经营死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品

3.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

4.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

5.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委员会、食品安全监督管理委员会、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

6.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

7.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

8.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

9.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

10.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

11.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

12.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

13.食品安全管理人员每年应接受不少于（ ）小时的食品安全集中培训
A.12 B.24 C.30 D.40

14.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

15.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

16.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

17.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

18.根据《中华人民共和国食品安全法》,食品生产过程中存在安全隐患,未及时采取措施消除的,县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以对食品生产企业的法定代表人或者主要负责人进行（ ）。

A.通报批评 B.拘留 C.警告 D.责任约谈

19.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

20.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.从烹饪场所去餐具消毒间 D.从切配场所去烹饪场所

21.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

22.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

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.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

25.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

26.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

27.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

28.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

29.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

30.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

31.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

32.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

33.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

34.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

35.餐饮具保洁场所属于哪类操作区（ ）

A.清洁操作区 B.准清洁操作区 C.一般操作区 D.以上都不是

36.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

37.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

38.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

39.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

40.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

41.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

42.《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

43.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

44.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

45.禁止餐饮业采购、加工和销售的螺类是（ ）

B.黄泥螺 C.织纹螺 D.田螺

46.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

47.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

48.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

49.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

50.留样食品应保留（ ）小时以上

B.对加工完成后的成品 C.单独加工的少量膳

食作为

二、单选题(50题)

51.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

52.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

53.留样食品的留样数量不少于()克

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

54.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

55.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

56.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

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/596132133232010051>