

2023 年渭南市餐饮安全管理人员练习题试卷

一、单选题(50 题)

1.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

2.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

3.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

4.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

5.食品生产企业采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，对无法提供合格证明的食品原料，应当（ ）。

A.先行使用，要求供货方及时补交合格证明文件

B.按照食品安全标准进行检验

C.根据以往经验判断是否可以使用

D.依照专家意见处理

6.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

7.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

8.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

9.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

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从

低到高划分为（ ）。

A.A级、B级、C级、D级 B.D级、C级、B级、A级 C.I级、II级、III级 D.A级、B级、C级

11.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

12.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

13.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

14.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

15.食品生产企业的（ ）应当对本企业的食品安全工作全面负责。

A.品控人员 B.检验人员 C.技术人员 D.主要负责人

16.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

17.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

18.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

19.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

20.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

21.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

22.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鲩
- B.可以经营所有品种的养殖河鲩活鱼
- C.可以经营所有品种的养殖河鲩整鱼
- D.只能经营农业部批准的养殖河鲩加工企业加工好的河鲩制品

23.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

24.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

25.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

26.被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的，应撤销许可，并处1万元以上3万元以下罚款，被许可人在（ ）年内不得再次申请食品经营许可。

A.二 B.三 C.四 D.五

27.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

28.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

29.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

- 30.食品烧熟煮透的中心温度应不低于（ ）℃
A.50℃ B.60℃ C.65℃ D.70℃
- 31.食品经营许可证的有效期为（ ）年
A.1 B.3 C.5 D.6
- 32.接触直接入口食品的从业人员应当（ ）进行一次健康检查
A.每6个月 B.每1年 C.每18个月 D.每2年
- 33.《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
- 34.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
- 35.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
- 36.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

37. () 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

38.生产经营的食品中不得添加下列哪种物质:()

A.药品 B.既是食品又是药品的中药材 C.食品防腐剂 D.天然食用色素

39.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

40.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

41.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

42.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

43.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

44.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

45.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

46.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

47.留样食品应保留（ ）小时以上
A.对加工过程中的食品 B.对加工完成后的成品 C.单独加工的少量膳食作为

48.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

49.最易污染黄曲霉并产生黄曲霉毒素 B1 的食品是 ()

A.家禽及蛋类 B.蔬菜及水果 C.水产品 D.花生、玉米

50.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

二、单选题(50 题)

51.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

52.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

53.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

54.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

55.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

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/626135141211010120>