

2023 年度柳州市餐饮安全管理人员习题集

卷

一、单选题(50 题)

1.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

2.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

3.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

4.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

5.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

6.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

7.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

8.食品生产通用卫生规范是要防止食品生产过程带来的（ ）的污染。

A.生物 B.化学 C.物理 D.以上都对

9.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

10.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

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.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

13.某食品生产企业食品生产许可证有效期至 2019 年 1 月 1 日，该企业为了延续生产许可的有效期，可在（ ）前向原发证的食品安全监督管理部门提出申请。

A.2018 年 12 月 31 日 B.2018 年 12 月 1 日 C.2019 年 1 月 1 日 D.2018 年 11 月 13 日

14.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

15.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

16.以下哪项物品可以与食品储存在一个库房()

A.炒勺 B.鼠药 C.消毒剂

17.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

18.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

19.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

20.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

21.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

22.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

23.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

24.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

25.《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

26.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

27.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

28.（ ）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

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.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

31.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

32.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

33.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

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.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

36.食品经营许可证的有效期为（ ）年

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

37.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

38.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

39.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

40.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

41.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

42.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

43.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

44.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

45.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

46.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

47.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

48.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

49.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

50.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

二、单选题(50 题)

51.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

52.《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

53.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

54.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

55.日常监督检查结果为不符合,有发生食品安全事故潜在风险的,食品生产企业应当 ()。

A.边生产边整改 B.3 日内停止食品生产活动 C.1 日内停止食品生产活动 D.立即停止食品生产活动

56.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

57.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

58.以下哪项物品可以与食品储存在一个库房()

A.炒勺 B.鼠药 C.消毒剂

59.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

60.熟制凉菜应在()内尽快冷却

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/716124052211010120>