

2023 年年度郴州市餐饮安全管理人员预测 试卷

一、单选题(50 题)

- 1.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
- 2.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
- 3.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
- 4.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
- 5.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

6.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

7.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

8.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

9.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

10.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

11.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

12.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

13.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

14.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

15.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

16.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

17.食品生产许可证（ ）。

A.正本和副本具有同等法律效力
B.正本的法律效力大于副本的法律效力
C.正本的法律效力小于副本的法律效力
D.副本不具有法律效力

18.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

19.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、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

20.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

21.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

22.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

23.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

24.食品生产许可证有效期为（ ）年。

A.3 B.4 C.5 D.6

25. 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

26.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

27.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

28.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

29.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%）

30.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

31.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

32.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

33.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

34.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

35.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

36.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

37.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

38.食品生产企业涉嫌食品安全犯罪的，食品安全监督管理部门应当（ ）。

A.进行责任约谈 B.将案件移送公安机关 C.处以五千元以上五万元以下罚款 D.予以严重警告

39.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

40.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

41.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

42. () 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

43.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

44.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

45.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

46.食品经营许可证的有效期为 () 年

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

47.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

48.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

49.《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

50.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

二、单选题(50 题)

51.留样食品的留样数量不少于()克

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

52.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

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/806115014202010110>