

2023 年度西安市餐饮安全管理人员常规练习 习题

一、单选题(50题)

1.下列哪些食品可以依法进行生产（ ）。

- A.无标签的预包装食品
- B.以按照传统既是食品又是中药材的物质为原料生产的食品
- C.以病死的肉类为原料生产的食品
- D.以回收食品为原料生产的食品

2.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

3.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

4.（ ）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

- 5.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
- 6.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
- 7.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
- 8.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
- 9.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
- 10.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

11. () 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

12.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

13.食品生产企业厂区内的道路不应使用以下哪种材料 () 。

A.混凝土 B.沥青 C.地砖 D.沙石

14.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

15.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

16.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

17.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

18.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

19.食品再加热,其中心温度应达到（ ）摄氏度

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

20.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

21.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

22.复检申请人原则上应当自提出复检申请之日起（ ）个工作日内向组

织或者委托实施监督抽检的食品安全监督管理部门提交复检报告。

A.30 B.60 C.45 D.20

23.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

24.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

25.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

26.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

27.大多数细菌能够快速生长繁殖的温度范围是（ ）

A.—15℃～0℃ B.0℃～9℃ C.8℃～60℃ D.61℃～70℃

28.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

29.以下避免熟食品受到各种病原菌污染的措施中错误的是（ ）

A.接触直接入口食品的人员经常洗手但不消毒

B.保持食品加工操作场所清洁

C.避免昆虫、鼠类等动物接触食品

D.避免生食品与熟食品接触

30.用非食品原料生产食品但尚不构成犯罪的,县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以（ ）。

A.没收违法所得 B.没收违法生产的食品 C.没收用于违法生产的工具、设备、原料等物品 D.以上都对

31.易引起组胺中毒的鱼类是（ ）

A.河豚鱼 B.青皮红肉海产鱼 C.带鱼 D.甲鱼

32.使用化学消毒法消毒餐具时,配好的消毒液一般多长时间更换一次()

A.每 4 小时 B.每 5 小时 C.每 6 小时 D.每 8 小时

33.HACCP 是指（ ）。

A.食品卫生控制体系 B.食品良好操作规范 C.食品清洁消毒程序 D.危害分析与关键控制点体系

34.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

35.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

36.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

37.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

38.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

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.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

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.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

43.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

44.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

45.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

46.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

47.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

48.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

49.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

50.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

二、单选题(50题)

51.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

52.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

)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

54.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

55.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

56.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

57.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

58.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

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/815134230021011330>