

2023 年咸宁市餐饮安全管理人员最新练习题

一、单选题(50 题)

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

6.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

7.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

8.下列患有哪种疾病的人可以从事食品加工工作？（ ）

A.活动性肺结核 B.伤寒 C.化脓性或渗出性皮肤病 D.以上都不可以

9.以下关于食品安全标准的说法正确的是（ ）

A.食品安全标准是鼓励性标准 B.食品安全标准是推荐性标准 C.食品安全标准是强制性标准 D.食品安全标准是自愿性标准

10.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

11.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

12. 食品经营许可证载明的许可事项发生变化，餐饮服务提供者未按规

定申请变更许可的，由原发证部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处（ ）元罚款

A.1千~1万 B.2千~1万 C.5千~1万 D.5千~2万

13.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%）

14.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

15.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

16.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

17.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

18.为防止鼠类侵入，餐饮服务提供者应在排水沟出口处设置网眼孔径小于（ ）mm 的金属隔栅或网罩

A.6 B.10 C.18 D.25

19.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

20.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

21.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

22.因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，（ ）不得从事食

品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员
A.5年内 B.10年内 C.20年内 D.终身

23.标称的食品生产企业对抽样产品真实性有异议的，应当自收到不合格检验结论通知之日起（ ）个工作日内，向组织或者实施食品安全监督抽检的食品安全监督管理部门提出书面异议审核申请，并提交相关证明材料。

A.5 B.10 C.15 D.20

24.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

25.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

26.被吊销许可证的餐饮服务提供者，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（ ）年内不得申请食品生产经营许可、从事食品生产经营管理工作并担任食品生产经营企业食品安全管理人员

A.2 B.3 C.4 D.5

27.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

28.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

29.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

30.全国食品安全的投诉举报电话是（ ）

A.12315 B.12320 C.12331 D.12365

31.（ ）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

32.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

33.食品生产许可证有效期为（ ）年。

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

34.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

35.食品再加热,其中心温度应达到()摄氏度

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

36.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

37.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

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. 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

40.食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程为冷藏,冷藏温度的范围应是:()

A.-4℃--0℃ B.0℃--5℃ C.0℃--8℃ D.1℃--8℃

41.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

42.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

43.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

44.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

45.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

46.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

47.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

48.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

49.违反《食品安全法》规定，构成犯罪的（涉嫌食品安全犯罪的），应当（ ）

A.可以以罚代刑

B.依法追究其刑事责任

C.依法不应追究刑事责任的，不再给予行政处罚

D.经审查没有犯罪事实但依法应当予以行政处罚的，由公安机关予以处罚

50.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

二、单选题(50 题)

51.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

52.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

53.（ ）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

54.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

55.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

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/835220024304011143>