

2023 年年度铜陵市餐饮安全管理人员经典 练习题集合

一、单选题(50 题)

1. 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

2.关于食品生产企业通风设施的说法,以下表述不正确的是 ()。

A.通风设施的进气口应当紧邻排气口

B.进气口和户外垃圾存放装置等保持适宜的距离和角度

C.进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施

D.根据生产需要,必要时应安装除尘设施

3.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

4.餐饮具保洁场所属于哪类操作区 ()

A.清洁操作区 B.准清洁操作区 C.一般操作区 D.以上都不是

5.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

6.食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后（ ）；没有明确保质期的，保存期限不得少于（ ）。

A.三个月，一年 B.三个月，二年 C.六个月，一年 D.六个月，二年

7.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

8.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

9.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

10.食品烧熟煮透的中心温度应不低于（ ）℃

A.50℃ B.60℃ C.65℃ D.70℃

11.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

12.关于食品生产企业虫害控制的说法，以下表述不正确的是（ ）。

A.除虫灭害工作应有相应的记录

B.直接在生产车间操作台上放置粘鼠板

C.生产车间及仓库应设置纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等

D.使用各类杀虫剂前，应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染

13.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

14.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

15.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

16.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

17.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

18.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

19.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

20.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

21.《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

22.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

23.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

24.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

25.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

26.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

27.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

28.关于食品生产企业违反《中华人民共和国食品安全法》规定，生产无标签的预包装食品、食品添加剂的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A.没收违法所得和违法生产的食品、食品添加剂
- B.可以没收用于违法生产的工具、设备、原料等物品
- C.给予口头警告
- D.情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证

29.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

30.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

31.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℃

32.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

33.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℃

34.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

35.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

36.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

37.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

38.根据《中华人民共和国食品安全法》的要求,食品生产企业的主要负
责人应当落实企业食品安全管理制度,对本企业的 () 全面负责。

A.客户订单跟踪 B.企业固定资产 C.食品安全工作 D.企业对外宣传

39.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

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.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

42.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

43.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

44.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

45.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

46.（ ）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

47.食品生产经营企业的（ ）应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

A.厨师长 B.食品安全管理人员 C.从业人员

48.食品再加热,其中心温度应达到()摄氏度

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

49.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

50.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

二、单选题(50 题)

51.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

52.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

53.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

54.食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后（ ）；没有明确保质期的，保存期限不得少于（ ）。

A.三个月，一年 B.三个月，二年 C.六个月，一年 D.六个月，二年

55.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

56.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

57.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

58.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

59.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

60.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

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/905212334304011143>