

2023 年度保定市餐饮服务安全管理人员常规测试题

一、单选题(50题)

- 1.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
- 2.全国食品安全的投诉举报电话是（ ）
A.12315 B.12320 C.12331 D.12365
- 3.食品经营许可证的有效期为（ ）年
A.1 B.3 C.5 D.6
- 4.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
- 5.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限，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

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.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

8.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

9.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

10.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

11.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

12.餐饮服务提供者加工经营河鲢的正确做法是（ ）

A.可以经营所有品种的野生河鲢

B.可以经营所有品种的养殖河鲢活鱼

C.可以经营所有品种的养殖河鲢整鱼

D.只能经营农业部批准的养殖河鲢加工企业加工好的河鲢制品

13.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

14.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

15.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℃

16.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

17.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

18.专间使用专用的工具、容器、设备,使用前 ()

A.不需消毒 B.视清洁程度而定 C.必须消毒

19.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

20.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

21.食品再加热,其中心温度应达到(摄氏度

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

22.根据《中华人民共和国食品安全法》,食品生产企业应当建立食品安
全 () 制度,定期对食品安全状况进行检查评价。

A.自查 B.风险 C.检验 D.防范

23.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

24.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

25.食品生产企业生产的食品中不得添加（ ）。

A.食品添加剂 B.按照传统既是食品又是中药材的物质 C.食用农产品

D.药品

26.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

27.下列哪个物品是食品添加剂:()

A.豆酱 B.鱼露 C.鸡粉 D.小苏打

28.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

29.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

30.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

31.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

32.留样食品的留样数量不少于（ ）克

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

33.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

34.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

35.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

36.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

37.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

38.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

39.食品添加剂的使用，应当符合（ ）的要求。

- A.《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）
- B.《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）
- C.《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）
- D.《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）

40.餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职（ ）

- A.食品安全管理人员 B.营养师 C.烹饪师 D.选料师

41.（ ）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

42.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

43.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

44.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

45.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

46.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

47.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

A.二年 B.三年 C.五年 D.终身

48.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

49.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

50.《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

二、单选题(50题)

51.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

52.大多数细菌能够快速生长繁殖的温度范围是()

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/69712600162006040>