

2023 年度广东省考试餐饮安全管理人员常用测试题

一、单选题(50 题)

1.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

2.终止食品经营，食品经营许可被撤回、撤销或者食品经营许可证被吊销，未按规定申请办理注销手续的，应责令改正，拒不改正的，给予警告，并处()元以下罚款。

A.2000 B.5000 C.10000 D.20000

3.食品生产企业停止生产、召回和处置的不安全食品存在较大风险的，应当在停止生产、召回和处置不安全食品结束后（ ）个工作日内向县级以上地方食品安全监督管理部门书面报告情况。

A.15 B.10 C.5 D.7

4.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

5.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

6.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

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. 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

9.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

10.以下哪种情形可免于处罚（ ）

- A. 履行了进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源
- B.生产经营微生物含量超过食品安全标准限量的食品
- C.生产经营掺假掺杂的食品
- D.生产经营死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品

11.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

12.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

13.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

14.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

15.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

16.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

17.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

18.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

19.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

20. 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

21.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

22.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

23.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

24.许可申请人隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品生产许可的，申请人在（ ）年内不得再次申请食品生产许可。

A.1 B.2 C.3 D.5

25.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

26.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

27.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

28.以下预防细菌性食物中毒的措施中错误的是（ ）

A.尽量缩短食品存放时间

B.尽量当餐食用加工制作的熟食品

C.尽快使用完购进的食品原料

D.超过加工场所和设备的承受能力加工食品

29.食品经营许可的有效期为（ ）年

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

30.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

31.大多数细菌能够快速生长繁殖的温度范围是（ ）

A. $-15^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$ B. $0^{\circ}\text{C} \sim 9^{\circ}\text{C}$ C. $8^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$ D. $61^{\circ}\text{C} \sim 70^{\circ}\text{C}$

32.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

33.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

34.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

35.食品生产许可证有效期为（ ）年。

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

36.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

37.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

38.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

39.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

40.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

41.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

42.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

43.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

44.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

45.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

46.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

47.GB 14881-2013 是（C ）标准。

A.危害分析与关键控制点 B.乳制品良好生产规范 C.食品生产通用卫生规范 D.食品生产安全规范

48.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

49.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

50.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

二、单选题(50 题)

51.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

52.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

53.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

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/826223005210010035>