

### 食品安全基础知识（第1讲）

- 1、球菌的种类不包括以下哪项？（C）  
A、双球菌      B、链球菌      C、杆菌      D、葡萄球菌
- 2、一般规定在食品中不允许检出的是以下哪个菌种？（A）  
A、致病菌      B、细菌总数      C、大肠菌群      D、葡萄球菌
- 3、下面关于食品安全的表述，正确的是？（B）  
A、经过高温灭菌过程，食品中不含有任何致病微生物  
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、原料天然，食品中不含有任何人工合成物质  
D、过了保质期，但外观看上去仍正常
- 4、弧菌属与黄杆菌属在以下哪种食品中比较多见？（B）  
A、乳品      B、鱼类水产食品      C、罐头食品      D、蔬菜制品
- 5、细菌总数的卫生学意义是？（BD）  
A、可推断食品被肠道致病菌污染的可能性      B、可作为食品被细菌污染程度的标志  
C、可作为食品被人或恒温动物粪便污染的指示菌      D、可推断食品鲜度、耐保藏性和致病性
- 6、大肠菌群的卫生学意义是？（ABC）  
A、可作为食品被人粪便污染的指示菌      B、可作为食品被恒温动物粪便污染的指示菌  
C、可推断食品被肠道致病菌污染的可能性      D、以上都不是
- 7、食源性疾病的病原物都有哪些？（ABCD）  
A、细菌及毒素      B、真菌      C、农药      D、放射性病原物
- 8、食品安全需要保证田间到餐桌的全程控制与管理。（√）
- 9、食品的危害物分为生物性污染、化学性污染、重金属污染。（×）
- 10、既是食品又是药品的物品（但是不包括以治疗为目的的物品），也属于食品。（√）

### 食品安全基础知识（第2讲）

- 1、以下哪项是人体最常见的寄生虫，感染率可达70%以上，农村高于城市，儿童高于成人？（B）  
A、绦虫      B、蛔虫      C、姜片虫      D、阿米巴原虫
- 2、关于蛔虫幼虫引起的疾病，不包括以下哪种疾病？（C）  
A、咳嗽      B、哮喘      C、荨麻疹      D、血痰
- 3、以下哪种腐败菌的腐败特征是产硫化氢，平盖或胀罐（轻胀），有硫臭味，食品和罐壁变黑？（D）  
A、嗜热脂肪芽孢杆菌      B、嗜热解糖梭菌      C、结芽孢杆菌      D、致黑梭菌
- 4、姜片虫寄生在人体的什么部位？（A）  
A、小肠      B、大肠      C、脾      D、肺
- 5、以下哪些属于抑制细菌繁殖的有效方法？（ABD）  
A、低温储存      B、脱水      C、常温储藏      D、盐腌、糖渍
- 6、蛔虫的成虫，会引起以下哪些疾病？（ABCD）  
A、食欲不振      B、恶心      C、呕吐      D、皮肤瘙痒
- 7、下列哪些是常见的寄生虫？（ABCD）  
A、阿米巴原虫      B、旋毛虫      C、广州管圆线虫      D、华支睾吸虫
- 8、被猪带绦虫寄生的猪肉通称“米猪肉”或“豆猪肉”。猪是该虫唯一的终宿主。（×）
- 9、寄生虫的危害主要是通过争夺营养、机械损伤、栓塞脉管及分泌毒素给宿主造成伤害。（√）
- 10、寄生虫对食品的污染属于食品的生物性污染。（√）

### 食品安全基础知识（第3讲）

- 1、秋水仙碱本身无毒，经体内代谢后转化为剧毒物质二秋水仙碱，以下哪种食物里含有秋水仙碱？（A）  
A、鲜黄花菜      B、发芽马铃薯      C、毒蘑菇      D、白果
- 2、以下哪项属于四季豆的毒性物质？（B）  
A、鹿花蕈素      B、植物凝集素、皂素      C、毒肽类      D、龙葵毒素

- 3、小美牛肝菌属于哪种毒蘑菇的毒性物质？（C）  
A、胃肠炎型毒蘑菇 B、肝肾损伤型蘑菇 C、精神神经型毒蘑菇 D、溶血毒型蘑菇
- 4、肝肾损伤型毒蘑菇的病死率有多少？（D）  
A、0.6 B、0.7 C、0.8 D、0.9
- 5、构成食品污染的重金属，主要包括以下哪些？（ACD）  
A、铅 B、镁 C、汞 D、砷
- 6、哪些措施可以减少毒蘑菇中毒？（AB）  
A、制定菌类食品的采购验收制度 B、严格控制采购途径  
C、只买价格贵的蘑菇，越贵越安全 D、采用试吃的方法
- 7、以下选项中，哪些是毒蘑菇？（ABCD）  
A、肝肾损伤型蘑菇 B、溶血毒型蘑菇 C、精神神经型毒蘑菇 D、胃肠炎型毒蘑菇
- 8、溶血毒型蘑菇的毒性物质是鹿花蕈素。（√）
- 9、肝肾损伤型毒蘑菇分为毒肽类和毒伞肽类。（√）
- 10、未煮熟的豆浆，可以直接喝，因为原生态，对人体更健康。（×）

#### 食品安全基础知识（第4讲）

- 1、关于原料采购与验收的步骤，以下哪项描述最正确？（D）  
A、建立原料采购供应商台账 B、索要产品合格证和检验报告  
C、定期或必要时进行抽检 D、以上都有
- 2、关于粮食类原料储藏，以下哪个说法不正确？（C）  
A、储藏在通风干燥处 B、离地存放 C、粮食堆码过高、过大 D、先入先出
- 3、以下哪项在人体内，能将血红蛋白氧化成高铁血红蛋白，使其失去携氧能力？（A）  
A、亚硝酸盐 B、橘青霉素 C、黄曲霉素 D、黄绿青霉素
- 4、重金属容易和纤维络合，一般存在于粮谷类食品的哪个部位？（C）  
A、根部 B、果肉 C、外皮 D、茎叶
- 5、动植物性食品抗生素残留的来源有哪些？（ABCD）  
A、饲料添加 B、疾病治疗 C、农家肥 D、有机肥
- 6、动植物在环境中生长，环境中的污染物可通过下列哪些途径对动植物造成污染？（ABC）  
A、空气 B、土壤 C、水 D、以上都不是
- 7、抗生素的危害有哪些？（ABCD）  
A、毒性 B、过敏反应 C、细菌耐药性 D、人体抗药性
- 8、有机氯农药不易溶于水，因而多存在于种粒的胚芽部位，可通过去皮降低含量。（√）
- 9、除草剂是我国使用最为普遍的农药。（×）
- 10、关于动物性农业投入品的残留，在畜禽产品中以雌激素残留常见。（√）

#### 虫鼠害防控基础知识（第一讲）

- 1、下列哪项描述是黄胸鼠的特点？（B）  
A、体型非常大 B、喜欢在天花板上活动 C、喜欢在下水道活动 D、喜欢在仓库活动
- 2、下列关于褐家鼠的描述，错误的是（A）。  
A、可以挤进大于0.6cm的缝隙 B、能垂直跳过60cm  
C、通常只在30余米范围内活动 D、打洞可长达180-300cm
- 3、为什么虫害控制容易失败？（D）  
A、缺乏害虫管理知识 B、无管理 C、瞎指挥 D、以上都是
- 4、在户外很少生存，经常躲在室内，这是哪种老鼠的特点？（C）  
A、黄胸鼠 B、褐家鼠 C、小家鼠 D、以上都是
- 5、老鼠的共同特点是（ABCD）。  
A、视力很弱、色盲 B、听力很好 C、味觉、嗅觉非常灵敏 D、非常依赖触觉
- 6、下列关于超声波驱鼠器的描述，正确的是（ABC）。

- A、利用老鼠听力很好的特点      B、可能形成超声波阴影  
C、超声波对人体也会产生刺激      D、实际应用效果很好

7、常见的老鼠侵害原因有（ABCD）。

- A、建筑周围有荒地或草木      B、建筑存在缝隙或孔隙  
C、有吸引老鼠的食物、水源和栖息地      D、由货物携带至室内

8、一般粘鼠板、鼠药应该贴墙放置，因为老鼠视力弱，不喜欢在空旷的地方跑，喜欢靠着墙壁跑。（√）

9、不同种类老鼠来源不同，比如褐家鼠，通常通过原料收货环节进入。对褐家鼠的管理，更多的是供应链的管理。（×）

10、鼠疫是鼠疫杆菌借鼠蚤传播为主的烈性传染病，表现为发热、严重毒血症、淋巴结肿大、肺炎、出血倾向等。（√）

### 虫鼠害防控基础知识（第二讲）

1、下列关于监测用灭蝇灯的描述，不正确的是（C）。

- A、定期清洁及更换灯管      B、1.5米直径范围内不能存放食品  
C、设置高度在2.5米以下      D、不能正对外界出口或窗户

2、德国小蠊的特点是（C）。

- A、成虫体长：2-4cm      B、虫体颜色：红褐色  
C、孳生场所：室内潮湿度、温度适宜的缝隙处      D、以上都是

3、下列描述属于大型蝇类飞虫习性的是（D）。

- A、成虫取食于动物新鲜的粪便、湿垃圾、腐败的尸体、垃圾残滴等  
B、以产卵在腐败物上为主要特点      C、具有趋光性      D、以上都是

4、下列属于大型蝇类飞虫的是（A）。

- A、家蝇      B、蚤蝇      C、蛾蠓      D、蚊子

5、常见的蟑螂侵害原因有（ABCD）。

- A、随货物侵入      B、不完善的地沟系统      C、重复使用的木质箱和仓板      D、瓦楞纸箱

6、下列关于美洲大蠊的描述，正确的是（BC）。

- A、常出现在家里厨房、餐厅后厨      B、常在垃圾堆孳生  
C、常躲在下水道中      D、常通过货物携带进入

7、蟑螂的共同特点是（ABCD）。

- A、夜间活动，怕光      B、见缝就钻      C、繁殖快      D、耐饥不耐渴

8、蛾蠓，孳生于有机物腐烂的地方，如水管、清洁不完善的阴沟口、室内的卫生死角处等。（√）

9、防虫孔径纱网不小于60目左右。（×）

10、蟑螂侵害面广、食性杂，可在垃圾、厕所、盥洗室等场所活动，又可在食品上取食，容易引起肠道病和寄生虫卵传播。（√）

### 中华人民共和国食品安全法（第1讲）

1、国务院哪个部门依照食品安全法和国务院规定的职责，对食品生产经营活动实施监督管理？（B）

- A、卫生行政部门      B、食品药品监督管理部门      C、县级以上人民政府      D、进出口检疫部门

2、食品安全风险评估结果由国务院哪个部门公布？（A）

- A、卫生行政部门      B、食品药品监督管理部门      C、县级以上人民政府      D、进出口检疫部门

3、我国首部《食品安全法》实施几年后启动的修订？（C）

- A、2年      B、3年      C、4年      D、5年

4、国家对农药的使用实行严格的管理制度，加快淘汰剧毒、高毒、高残留农药，推动替代产品的研发和应用，鼓励使用何种性质的农药？（A）

- A、高效低毒低残留      B、低效低毒低残留  
C、剧毒、高毒、高残留农药的替代品      D、无毒、无害、无残留

5、新修订的食品安全法被称为“史上最严食品安全法”，以下描述哪项正确？（ABCD）

- A、最严谨的标准      B、最严格的监管      C、最严厉的处罚      D、最严肃的问责

6、经食品安全风险评估，得出食品、食品添加剂、食品相关产品不安全结论的，相关部门对该食品安全风险评估结果的处理方法，以下描述哪项正确？（ABCD）

- A、应当依据各自职责立即向社会公告
- B、告知消费者停止食用或者使用
- C、确保该食品、食品添加剂、食品相关产品停止生产经营
- D、需要制定、修订相关食品安全国家标准的，应当立即制定、修订

7、在我国境内从事下列哪些活动，应当遵守食品安全法规定？（ABD）

- A、食品添加剂的生产经营
- B、食品的贮存和运输
- C、供食用的源于农业的初级产品（食用农产品）的质量安全管理
- D、食用农产品的市场销售、有关质量安全标准的制定、有关安全信息的公布和食品安全法对农业投入品作出规定的

8、2015年新实施的《食品安全法》修改力度非常大，从原来104条增加50条变成154条。新法中对八个方面的制度构建进行了修改。（√）

9、2013年十二届全国人大常委会第十四次会议表决通过新食品安全法。（×）

10、农业投入品包含：兽药、化肥、生产调节剂等。（√）

### 中华人民共和国食品安全法（第2讲）

1、从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当间隔多长时间进行一次健康检查，取得健康证明后方可上岗工作？（A）

- A、1年
- B、2年
- C、3年
- D、4年

2、以下哪个属于食品添加剂？（D）

- A、苏丹红
- B、瘦肉精
- C、三聚氰胺
- D、卤水

3、（C）应当落实企业食品安全管理制度，对食品生产经营企业的食品安全工作全面负责。

- A、食品安全管理人员
- B、食品从业人员
- C、食品企业主要负责人
- D、食品质检人员

4、国家对食品生产经营实行许可制度。以下哪项不需要取得许可？（B）

- A、饮料公司生产饮料制品
- B、摆摊售卖自家种植的西红柿
- C、快餐店进行快餐制作并售卖
- D、食品供应商给生产企业供应货品

5、食品安全标准应当包括下列哪些内容？（ABCD）

- A、食品添加剂的品种、使用范围、用量
- B、专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求
- C、食品生产经营过程的卫生要求
- D、与食品安全有关的食品检验方法与规程

6、国家建立食品安全全程追溯制度，要求建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯，以下哪些内容是需要追溯到的？（ACD）

- A、原料的采购日期
- B、购买产品的顾客身份信息
- C、原料的厂家、产地
- D、生产食品所使用原料的用量

7、以下哪些属于《食品安全法》中，禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品？（BCD）

- A、专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品
- B、病死的鱼类
- C、无标签的预包装食品
- D、死因不明的家禽类

8、食品生产经营企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。（√）

9、国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准。（√）

10、对地方特色食品，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准。地方食品安全标准具有填补国家食品安全标准空白的义务。（×）

### 中华人民共和国食品安全法（第3讲）

1、使用保健食品原料目录以外原料的保健食品和首次进口的保健食品应当经国务院哪个部门注册？（D）

- A、卫生行政部门
- B、县级以上人民政府
- C、进出口检疫部门
- D、食品药品监督管理部门



2、食品广告的内容，以下描述中哪个不正确？（D）

- A、真实合法
- B、不得含有虚假内容
- C、不得涉及疾病预防、治疗功能
- D、不得具有推荐倾向

3、出口食品生产企业应当保证其出口食品符合哪项标准或者合同要求？（B）

- A、出口国（地区）的
- B、进口国（地区）的
- C、出口国（地区）与进口国（地区）的标准，两者中较严格的
- D、出口国（地区）与进口国（地区）的标准，两者中较宽松的

4、关于食品的检验，以下描述，哪个不正确？（C）

- A、食品检验由食品检验机构指定的检验人独立进行
- B、食品检验实行食品检验机构与检验人负责制
- C、食品药品监督管理部门应对食品进行定期或者不定期的抽样检验，并向食品生产经营者收取基本的检验费
- D、食品药品监督管理部门应对食品进行抽检，按规定公布检验结果，不得免检

5、食品生产者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，应当采取如下哪些措施？（ABCD）

- A、立即停止生产
- B、召回已经上市销售的食品
- C、通知相关生产经营者和消费者
- D、记录召回和通知情况

6、预包装食品的包装上应当有标签，以下哪些属于标签上应当标明的事项？（ABC）

- A、名称、规格、净含量、生产日期、保质期
- B、成分或者配料表、贮存条件
- C、产品标准代号、生产者的名称、地址、联系方式
- D、事项的英文说明

7、以下对婴幼儿配方食品的描述，哪些是正确的？（BCD）

- A、同一企业可用同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉
- B、婴幼儿配方食品生产企业应对出厂的婴幼儿配方食品实施逐批检验
- C、婴幼儿配方食品生产企业应将食品原料、食品添加剂、产品配方及标签等向食品药品监督管理部门备案
- D、婴幼儿配方乳粉的产品配方应经国务院食品药品监督管理部门注册

8、食品检验机构、食品行业协会不得以广告或者其他形式向消费者推荐食品。（√）

9、生产经营转基因食品，其标签上可不对其转基因特性进行标识。（×）

10、网络食品交易第三方平台提供者应当对入网食品经营者进行实名登记。（√）

### 中华人民共和国食品安全法（第4讲）

1、购买食品的消费者，其合法权益受到损害时，该消费者可以通过法律途径进行维权，状告相关责任人，以下关于可状告的相关责任人范畴，哪项不正确？（C）

- A、食品的生产厂家
- B、售卖食品的超市
- C、超市雇佣的售货员
- D、食品的供应商

2、食品企业风险分级管理，一共分几级？（C）

- A、3级
- B、4级
- C、5级
- D、6级

3、为避免误导消费者和社会舆论，在公布食品安全信息时，下列哪项不是对发布食品安全信息的要求？（B）

- A、准确
- B、形象生动
- C、及时
- D、进行必要的解释说明

4、因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，其多长时间内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）

- A、终身
- B、10年
- C、5年
- D、3年

5、县级以上人民政府食品药品监督管理、质量监督部门履行各自食品安全监督管理职责，对生产经营者遵守食品安全法的情况进行监督检查，有权采取下列哪些措施？（ABC）

- A、进入生产经营场所实施现场检查
- B、查封违法从事生产经营活动的场所
- C、查阅、复制有关合同、票据、账簿
- D、对违法的企业法人进行刑事拘留

6、食品安全法中，新增的责任约谈制度，其约谈对象主体是以下哪几项？（BC）

- A、食品一线从业人员
- B、食品安全管理方面的政府主要负责人
- C、食品经营企业法定代表人
- D、以上都是

7、以下哪些属于对食品生产企业和发生食品安全事故的单位的要求？（ABD）

- A、食品生产经营企业应当制定食品安全事故处置方案
- B、发生食品安全事故的单位应当立即采取措施，防止事故扩大
- C、事故单位可以对食品安全事故进行处理完毕后上报
- D、接收病人进行治疗的单位应当及时向相关部门进行报备

8、原则上，食品企业风险等级越高，检查频次越低。（×）

9、食品药品监督管理部门在食品安全监督管理工作中，不可以采用国家规定的快速检测方法对食品进行抽查检测，且快速检测结果也不能作为产品是否合格的依据。（×）

10、国家食品安全总体情况、食品安全风险警示信息、重大食品安全事故及其调查处理信息和国务院确定需要统一公布的其他信息由国务院食品药品监督管理部门统一公布。未经授权不得发布上述信息。（√）

### 《食品安全法实施条例》解读（第一讲）

1、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，新版《中华人民共和国食品安全法实施条例》的生效日期是（C）

- A、2019年10月1日
- B、2019年10月11日
- C、2019年12月1日
- D、2020年1月1日

2、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，发布未依法取得资质认定的食品检验机构出具的食品检验信息，或者利用上述检验信息对食品、食品生产经营者进行等级评定，欺骗、误导消费者的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，有违法所得的，没收违法所得，并处（A）

- A、10万元以上50万元以下罚款
- B、5万元以上10万元以下罚款
- C、10万元以上20万元以下罚款
- D、10万元以上30万元以下罚款

3、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，接受食品生产经营者委托贮存、运输食品的受托方，应当如实记录委托方和收货方的名称、地址、联系方式等内容。记录保存期限不得少于贮存、运输结束后（C）。

- A、6个月
- B、1年
- C、2年
- D、3年

4、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，非食品生产经营者从事对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存业务的，应当自取得营业执照之日起（B）个工作日内向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门备案。

- A、40
- B、30
- C、20
- D、10

5、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，关于对特殊食品的监管要求，以下说法不正确的是（CD）

- A、特殊医学用途配方食品生产企业应当按照食品安全国家标准规定的检验项目对出厂产品实施逐批检验。
- B、特殊医学用途配方食品中的特定全营养配方食品广告按照处方药广告管理。
- C、对保健食品之外的其他食品，可以声称具有保健功能
- D、对添加食品安全国家标准规定的选择性添加物质的婴幼儿配方食品，允许以选择性添加物质命名

6、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，下列说法错误的是（BC）

- A、保健食品销售者应当核对保健食品标签、说明书内容是否与经注册或者备案的内容一致，不一致的不得销售。
- B、保健食品可以与普通食品或者药品混放销售。
- C、允许对保健食品等特殊食品制定食品安全地方标准。
- D、保健食品生产工艺有原料提取、纯化等前处理工序的，生产企业应当具备相应的原料前处理能力。

7、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，下列说法正确的是（ABD）

- A、食品生产企业不得制定低于食品安全国家标准或者地方标准要求的企 业标准。
- B、食品生产企业制定食品安全指标严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准的，应当报省、自治区、直辖市 人民政府卫生行政部门备案。

- C、允许食品生产企业制定低于食品安全国家标准或者地方标准要求的企业标准。
- D、食品生产企业制定企业标准的，应当公开，供公众免费查阅。
- 8、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门依照食品安全法第二十九条的规定制定食品安全地方标准，应当公开征求意见。（√）
- 9、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品等特殊食品不属于地方特色食品，不得对其制定食品安全地方标准。（√）
- 10、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，食品安全标准公布后，食品生产经营者可以在食品安全标准规定的实施日期之前实施并公开提前实施情况。（√）

### 《食品安全法实施条例》解读（第二讲）

- 1、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，以下说法错误的是。（C）
- A、食品生产经营者应当建立食品安全追溯体系，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。
- B、食品生产经营企业的食品安全管理人员应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。
- C、接受食品生产经营者委托贮存、运输食品的，应当如实记录委托方和收货方的名称、地址、联系方式等内容。记录保存期限不得少于贮存、运输结束后6个月。
- D、食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力
- 2、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，依照食品安全法第八十八条的规定申请复检的，申请人应当向复检机构先行支付复检费用。复检结论表明食品合格的，复检费用由（A）承担。
- A、实施抽样检验的食品安全监督管理部门      B、申请人
- C、复检机构      D、以上选项都不正确
- 3、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，餐具饮具集中消毒服务单位应当建立餐具饮具出厂检验记录制度，出厂检验记录保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后（D）。
- A、3年    B、2年    C、1年    D、6个月
- 4、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，特殊医学用途配方食品生产企业应当按照食品安全国家标准规定的检验项目对出厂产品实施（B）。
- A、隔批检验    B、逐批检验    C、随机检验    D、以上选项都不正确
- 5、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，发生食品安全事故的单位应当对导致或者可能导致食品安全事故的（ABCD）等，立即采取封存等控制措施。
- A、食品及原料    B、工具    C、设备    D、设施
- 6、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，以下说法正确的是（BCD）
- A、食品集中交易市场的开办者、食品展销会的举办者不需要在市场开业或者展销会举办前向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。
- B、食品生产经营者从事对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存业务的，应当自取得营业执照之日起30个工作日内向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门备案
- C、餐具饮具集中消毒服务单位应当建立餐具饮具出厂检验记录制度，如实记录出厂餐具饮具的数量、消毒日期和批号、使用期限、出厂日期以及委托方名称、地址、联系方式等内容。
- D、承包经营集中用餐单位食堂的，应当依法取得食品经营许可，并对食堂的食品安全负责。
- 7、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，餐具饮具集中消毒服务单位应当建立餐具饮具出厂检验记录制度，如实记录出厂餐具饮具的（ABCD）等内容。
- A、数量、消毒日期和批号      B、使用期限
- C、出厂日期      D、委托方名称、地址、联系方式
- 8、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效措施预防和控制食品安全风险，保证食品安全。（√）
- 9、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，食品生产经营者应当建立食品安全追溯体系，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。（√）



10、根据《食品安全法实施条例》解读的讲授，食品生产经营企业的食品安全管理人员应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。(√)

### 食品生产经营日常监督检查管理办法

1、《食品生产经营日常监督检查管理办法》要求，市、县级食品药品监督管理部门应当于日常监督检查结束后(A)工作日内，向社会公开日常监督检查相关情况。

A、2个 B、3个 C、5个 D、10个

2、《食品生产经营日常监督检查管理办法》自(C)起施行。

A、2016年2月16日 B、2016年3月1日

C、2016年5月1日 D、2016年6月1日

3、《食品生产经营日常监督检查管理办法》要求，由(A)制定日常监督检查要点表。

A、国家食品药品监督管理总局 B、省级食品药品监督管理部门

C、市、县级食品药品监督管理部门 D、以上都是

4、《食品生产经营日常监督检查管理办法》要求，食品生产经营者应当将张贴的日常监督检查结果记录表保持多长时间?(B)

A、保持至整改完成 B、保持至下次日常监督检查 C、保持3个月 D、保持6个月

5、食品生产经营日常监督检查的双随机原则指的是?(ABCD)

A、在本行政区域内随机选取食品生产经营者 B、随机选派监督检查人员实施异地检查、交叉互查

C、随机抽取日常监督检查要点表中的部分内容进行检查 D、随机进行抽样检验

6、《食品生产经营日常监督检查管理办法》要求，食品生产环节监督检查事项包括哪些?(ABCD)

A、食品生产者的生产环境条件 B、进货查验结果

C、生产过程控制 D、产品检验结果

7、《食品生产经营日常监督检查管理办法》中，对省级以上食品药品监督管理部门的要求是?(AD)

A、加强食品生产经营日常监督检查信息化建设

B、处理食品生产经营者拒绝、阻挠、干涉食品药品监督管理部门进行监督检查的行为

C、立案调查处理在日常监督检查中发现的食品安全违法行为

D、根据需要对日常监督检查要点表进行细化、补充

8、食品生产经营日常监督检查，指食品药品监督管理部门对食品(含食品添加剂)生产经营者执行食品安全法律、法规、规章以及食品安全标准等情况的检查。(√)

9、根据双随机原则，市、县级食品药品监督管理部门可以随机抽取日常监督检查要点表中的部分内容进行检查，检查人员可以随意更改检查事项。(×)

10、《食品生产经营日常监督检查管理办法》要求，市、县级食品药品监督管理部门负责实施本行政区域内食品生产经营日常监督检查工作。(√)

### 食品生产经营风险分级管理办法

1、根据《食品生产经营风险分级管理办法》，下列选项中，(B)属于静态风险等级为I档的食品生产经营者。

A、散装食品销售企业 B、普通预包装食品销售企业

C、冷冻冷藏食品的销售企业 D、保健食品的生产企业

2、《食品生产经营风险分级管理办法》中定义，风险分级管理，是指食品药品监督管理部门以风险分析为基础，结合食品生产经营者的(D)情况，按照风险评价指标，划分食品生产经营者风险等级，并结合当地监管资源和监管能力，对食品生产经营者实施的不同程度的监督管理。

A、食品类别、经营业态及生产经营规模 B、食品安全管理能力

C、食品安全监督管理记录 D、以上都是

3、食品药品监督管理部门应当通过量化打分，将食品生产经营者静态风险因素量化分值，加上生产经营动态风险因素量化分值之和，确定食品生产经营者风险等级。D级风险是(D)。

A、风险分值之和为0—30(含)分的 B、风险分值之和为30—45(含)分的

C、风险分值之和为45—60(含)分的 D、风险分值之和为60分以上的



4、食品药品监督管理部门确定食品生产经营者风险等级，采用评分方法进行，以百分制计算。其中，静态风险因素量化分值为\_\_\_\_分，动态风险因素量化分值为\_\_\_\_分。分值越\_\_\_\_，风险等级越\_\_\_\_。下列选项正确的是？（C）

A、40，60，低，高 B、60，40，低，高 C、40，60，高，高 D、60，40，高，高

5、食品生产经营风险分级管理工作应当遵循（ABD）原则。

A、风险分析 B、量化评价 C、静态管理 D、客观公正

6、《食品生产经营风险分级管理办法》中规定，静态风险等级为IV档的食品生产经营者包括（BD）。

A、糕点生产企业 B、乳制品生产企业  
C、复配食品添加剂生产企业 D、保健食品的生产企业

7、《食品生产经营风险分级管理办法》中规定，存在下列情形之一的，下一年度生产经营者风险等级可视情况调高一个或者两个等级，包括（ABCD）。

A、有1次及以上国家或者省级监督抽检不符合食品安全标准的  
B、拒绝、逃避、阻挠执法人员进行监督检查，或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的  
C、不按规定进行产品召回或者停止生产经营的  
D、违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的

8、食品生产经营者风险等级从高到低分为A级风险、B级风险、C级风险、D级风险四个等级。（×）

9、食品生产经营静态风险因素按照量化分值划分为I档、II档、III档和IV档。（√）

10、生产经营多类别食品的，应当选择风险较高的食品类别确定该食品生产经营者的静态风险等级。（√）

### 食品安全法律法规概述

1、根据《国务院办公厅关于加强行政规范性文件制定和监督管理工作的通知》，行政规范性文件是除（C）的行政法规、决定、命令以及部门规章和地方政府规章外，由行政机关或者经法律、法规授权的具有管理公共事务职能的组织（以下统称行政机关）依照法定权限、程序制定并公开发布，涉及公民、法人和其他组织权利义务，具有普遍约束力，在一定期限内反复适用的公文。

A、地方政府 B、人民代表大会发布 C、国务院 D、人民代表大会委员会

2、根据课程《食品安全法律法规概述》的讲解，《中华人民共和国食品安全法实施条例》属于下列哪一类？（A）

A、行政法规 B、法律 C、部门规章 D、单行条例

3、根据课程《食品安全法律法规概述》的讲解，下列哪项规定“卫生部负责食品安全国家标准的解释工作。食品安全国家标准的解释以卫生部发文形式公布，与食品安全国家标准具有同等效力”？（B）

A、《强制性国家标准管理办法》 B、《食品安全国家标准》  
C、《中华人民共和国标准化法》 D、《中华人民共和国食品安全法》

4、根据课程《食品安全法律法规概述》的讲解，行政法规之间对同一事项的新的一般规定与旧的特别规定不一致，不能确定如何适用时，下列哪个选项是正确的？（B）

A、由全国人民代表大会常务委员会裁决 B、由国务院裁决  
C、由制定机关裁决 D、由国务院提出意见

5、根据课程《食品安全法律法规概述》的讲解，不得对下列哪些食品制定食品安全地方标准？（ABC）

A、保健食品 B、特殊医学用途配方食品 C、婴幼儿配方食品 D、地方特色食品

6、根据课程《食品安全法律法规概述》的讲解，下列哪些法律属于基本法律？（ABC）

A、刑法 B、民事诉讼法 C、商法 D、食品安全法

7、根据课程《食品安全法律法规概述》的讲解，我国法的效力原则包含下列哪几项？（ABCD）

A、宪法至上 B、上位法优于下位法 C、特别法优于一般法 D、新法优于旧法

8、行政规范性文件可以增加法律、法规规定之外的行政权力事项或者减少法定职责。（×）

9、食品安全国家标准属于强制性国家标准（√）

10、宪法具有最高的法律效力，一切法律、法规都必须依据宪法，都不得同宪法相抵触。（√）

### 食品召回管理办法

1、《食品召回管理办法》规定，食用后已经或者可能导致一般健康损害，属于（B）召回，食品生产者应当在知悉食品安全风险后48小时内启动召回，并向县级以上地方食品药品监督管理部门报告召回计划。

A、一级 B、二级 C、三级 D、四级

2、食品生产经营者未依法停止生产经营、召回和处置不安全食品的，(A) 可以责令其履行上述义务。

A、县级以上食品药品监管部门 B、县级以上地方食品药品监督管理部门

C、国家食品药品监督管理总局 D、食品行业协会

3、《食品召回管理办法》规定，(B) 应当依法承担食品安全第一责任人的义务，建立健全相关管理制度，收集、分析食品安全信息，依法履行不安全食品的停止生产经营、召回和处置义务。

A、食品药品监管部门 B、食品生产经营者 C、卫生行政部门 D、地方政府

4、《食品召回管理办法》已经国家食品药品监督管理总局局务会议审议通过，自 (B) 起施行。

A、2015 年 10 月 1 日 B、2015 年 9 月 1 日

C、2014 年 10 月 1 日 D、2014 年 9 月 1 日

5、《食品召回管理办法》强化了食品安全风险防控，(ABCD) 发现不安全食品应及时上报。

A、食品生产经营者 B、食品集中交易市场的开办者

C、食品经营柜台的出租者 D、网络食品交易第三方平台提供者

6、《食品召回管理办法》的制定依据是 (CD)。

A、《产品质量法》 B、《食品卫生法》

C、《中华人民共和国食品安全法》 D、《中华人民共和国食品安全法实施条例》

7、在中华人民共和国境内，不安全食品的 (ABCD)，适用《食品召回管理办法》。

A、停止生产经营 B、召回 C、处置 D、监督管理

8、对违法添加非食用物质、腐败变质、病死畜禽等严重危害人体健康和生命安全的不安全食品，《食品召回管理办法》规定可以在采取补救措施且能保证食品安全的情况下继续销售，销售时应当向消费者明示补救措施。(×)

9、标签、标识存在虚假标注的食品，食品生产者应当在知悉食品安全风险后 24 小时内启动召回，并向县级以上地方食品药品监督管理部门报告召回计划。(×)

10、不安全食品在本省、自治区、直辖市销售的，食品召回公告应当在省级食品药品监督管理部门网站和省级主要媒体上发布。(√)

### 《食品生产许可管理办法》解读

1、根据《食品生产许可管理办法》解读的讲授，《食品生产许可管理办法》(2015 版) 规定，食品生产许可证的有效期是 (C)。

A、3 年 B、2 年 C、5 年 D、7 年

2、根据《食品生产许可管理办法》解读的讲授，申请食品生产许可，应当向申请人所在地县级以上地方食品药品监督管理部门提交的材料，下列哪项是错误的？(B)

A、食品生产许可申请书 B、营业执照原件

C、食品生产加工场所及其周围环境平面图、各功能区间布局平面图、工艺设备布局图和食品生产工艺流程图

D、食品生产主要设备、设施清单

3、根据《食品生产许可管理办法》解读的讲授，《食品生产许可管理办法》修改实施后进行了多项变化，其中的“五取消”不包括下列哪项？(A)

A、取消了现场核查 B、取消许可检验机构指定

C、取消部分前置审批材料核查 D、取消企业年检和年度报告制度

4、根据《食品生产许可管理办法》解读的讲授，食品生产者终止食品生产，食品生产许可被撤回、撤销或者食品生产许可证被吊销的，应当在多少个工作日内向原发证食品药品监督管理部门申请办理注销手续？(D)

A、5 日 B、10 日 C、15 日 D、30 日

5、根据《食品生产许可管理办法》解读的讲授，《食品生产许可管理办法》修改实施后进行了多项变化，其中的“四调整”都包括哪些？(ABD)

A、调整食品生产许可主体 B、调整许可证书有效期限

C、调整委托加工备案手续 D、调整审批权限

6、根据《食品生产许可管理办法》解读的讲授，《食品生产许可管理办法》基于哪些背景下制定的？（ABC）

A、贯彻党中央、国务院简政放权的战略部署 B、贯彻食品安全法的要求

C、适应食品安全监管体制改革 D、严控企业的监管

7、根据《食品生产许可管理办法》解读的讲授，食品生产许可应当遵循依法、公开等哪些原则？（ABCD）

A、公平 B、公正 C、便民 D、高效

8、根据《食品生产许可管理办法》解读的讲授，对生产许可证延续的审查，申请人声明生产条件未发生变化的，县级以上地方食品药品监督管理部门可以不再进行现场核查。（√）

9、根据《食品生产许可管理办法》解读的讲授，国家食品药品监督管理总局制定公布相关食品生产许可审查细则后，地方特色食品等食品生产许可审查细则自行调整。（×）

10、根据《食品生产许可管理办法》解读的讲授，食品生产许可管理办法制定的目的，为规范食品、食品添加剂生产许可活动，加强食品生产监督管理，保障食品安全。（√）

### 《食品生产许可审查通则》解读（第一讲）

1、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，（A）负责制定食品生产许可审查通则和细则。

A、原国家食品药品监督管理总局 B、食品安全委员会

C、省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门 D、县级以上人民政府

2、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，《食品生产许可管理办法》第五十一条规定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，由县级以上地方食品药品监督管理部门给予警告。申请人在（B）内不得再次申请食品生产许可。

A、半年 B、一年 C、三年 D、五年

3、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，《食品安全法》第一百三十五条第一款规定，被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、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（C）内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

A、一年 B、三年 C、五年 D、十年

4、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，食品生产许可审查通则适用的生产许可的种类是？（D）

A、许可新申请的审查 B、许可变更申请的审查

C、许可延续申请的审查 D、以上都是

5、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，食品生产许可证申请延续，应当提交（ABCD）

A、食品生产许可延续申请书 B、食品生产许可证（正本、副本）

C、申请人生产条件是否发生变化的声明

D、延续食品生产许可事项有关的材料及法律法规规定的其他材料

6、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，食品生产许可证在有效期内申请变更，应当提交（ABCD）。

A、食品生产许可变更申请书 B、食品生产许可证（正本、副本）

C、变更食品生产许可事项有关的材料 D、法律法规规定的其他材料

7、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，食品生产许可审查通则适用的主体为（AB）。

A、食品生产许可机关及其委托的审查机构 B、先行取得营业执照具有合法主体资格的企业法人

C、仅用于出口的食品生产企业和出口食品原料种植、养殖场 D、食品生产加工小作坊

8、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，食品生产许可证申请人应当配备食品安全管理人员及专业技术人员，并定期进行培训和考核。（√）

9、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，食品生产许可现场核查，主要是以申请材料与实际状况的一致性、合规性为主要审查内容。（√）

10、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，食品生产许可证材料审查“三性”中，符合性是指申请人填写的内容、方式符合材料规定的内容、格式要求。（×）

### 《食品生产许可审查通则》解读（第二讲）

1、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，食品生产许可审查中，核查组由符合要求的核查人员组成，不得少于（B）人。核查组实行（ ）制，组长由审查部门指定。



- A、3；组内讨论 B、2；组长负责 C、3；组长负责 D、2；组内讨论
- 2、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，《行政许可法》规定，行政许可申请属于直接关系公共安全、人身健康、生命财产安全事项的，申请人在（C）内不得再次申请该行政许可。  
A、三个月 B、六个月 C、一年 D、两年
- 3、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，在现场核查过程中，因不可抗力原因，或者供电、供水等客观原因导致现场核查无法正常开展的，申请人应当向许可机关书面提出许可中止申请。中止时间应当不超过（A）个工作日，中止时间不计入食品生产许可审批时限。  
A、10 B、20 C、8 D、5
- 4、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，食品生产许可审查中，申请材料经审查，按规定不需要现场核查的，应当按规定程序由许可机关作出许可决定。不需要现场核查的情形有（ABC）。  
A、变更、延续许可时，许可机关认为不需要对申请材料的实质内容进行核实的。  
B、延续许可时，获证企业声明生产条件未发生变化的。  
C、获证企业在许可食品类别范围内增加生产新的食品品种明细，且生产工艺、设备等未发生变化的。  
D、申请变更的，申请人声明其生产场所发生变迁、食品类别等事项发生变化的。
- 5、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，在现场核查过程中，因申请人（ABCD）原因导致现场核查无法正常开展的，核查组应当如实报告审查部门，本次核查按照未通过现场核查作出结论。  
A、不配合实施现场核查的。 B、现场核查时生产设备设施不能正常运行的。  
C、存在隐瞒有关情况或提供虚假申请材料的。  
D、其他因申请人主观原因导致现场核查无法正常开展的。
- 6、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，食品生产许可审查中，核查组应当召开末次会议，由核查组长宣布核查结论，参加末次会议的人员有（ABCD）。  
A、观察员 B、核查组成员  
C、专业技术人员 D、申请人的法定代表人（负责人）或其代理人
- 7、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，食品生产许可的现场核查范围主要包括（ABCD）。  
A、生产场所 B、设备设施 C、设备布局和工艺流程 D、人员管理
- 8、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，食品生产许可审查中，观察员应当支持、配合并全程观察核查组的现场核查工作，但不作为核查组成员，不参与对申请人生产条件的评分及核查结论的判定。（√）
- 9、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，核查组应当自接受现场核查任务之日起30个工作日内完成现场核查，并将《食品、食品添加剂生产许可核查材料清单》所列的许可相关材料上报审查部门。（×）
- 10、根据《食品生产许可审查通则》解读的讲授，现场核查过程中，核查项目单项得分无0分项且总得分率≥85%的，该食品类别及品种明细判定为通过现场核查。（√）

## 农产品质量安全法

- 1、《农产品质量安全法》中要求农产品生产记录应当保存多长时间？（D）  
A、三个月 B、六个月 C、一年 D、二年
- 2、因检测结果错误给当事人造成损害的，依《农产品质量安全法》应当承担什么责任？（B）  
A、民事 B、赔偿 C、刑事 D、道歉
- 3、《农产品质量安全法》中要求建立农产品生产记录，但（C）不需要建立该记录。  
A、农产品生产企业 B、农民专业合作社经济组织  
C、农户个人 D、农产品委托加工企业
- 4、违反《食品安全法》规定的，最高可被追究以下哪项责任？（A）  
A、刑事责任 B、行政处罚 C、民事赔偿责任 D、吊销许可证
- 5、为了保障农产品质量安全，在《农产品质量安全法》中确立了哪些制度？（ABCD）  
A、安全标准的强制实施制度 B、农产品产地管理制度  
C、包装和标示管理制度 D、责任追究制度
- 6、农产品在哪些情况下不得销售？（AD）  
A、不符合安全标准的 B、使用保鲜剂和防腐剂的



C、农用薄膜种植的 D、农残超标的

7、为了防止农产品对产地造成污染，农产品经营者应当合理使用的产品有哪些？（ABCD）

A、化肥 B、农药 C、兽药 D、农用薄膜

8、农产品质量安全标准是强制性的技术规范。（√）

9、在农产品生产过程中可以使用国家明令禁止使用的农业投入品。（×）

10、《农产品质量安全法》中要求农产品生产记录应当保存两年。（√）

### 食品添加剂及其管理规定（第1讲）

1、关于食品添加剂使用时应符合的基本要求，以下描述中，哪项不正确？（C）

A、不应对人体产生任何健康危害

B、不应掩盖食品腐败变质

C、在达到预期目的前提下尽可能增加在食品中的使用量

D、不应降低食品本身的营养价值

2、以下哪种食品添加剂的作用是防止颗粒或粉状食品聚集结块，保持其松散或自由流动？（C）

A、消泡剂 B、抗氧化剂 C、抗结剂 D、稳定剂

3、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中，对食品进行分类，将食品分成了多少大类？（A）

A、16 大类 B、23 大类 C、36 大类 D、48 大类

4、以下哪类物质不属于营养强化剂？（B）

A、维生素类 B、山梨酸 C、氨基酸类 D、矿物质类

5、关于食品中非法添加物，以下描述中，哪些是正确的？（ABCD）

A、不属于卫生计生委公布的食药两用或作为普通食品管理物质

B、未列入我国食品添加剂、营养强化剂品种名单，及卫生计生委食品添加剂公告

C、我国法律法规允许使用物质之外的物质

D、不属于批准使用的新食品原料的

6、以下选项中，哪些属于食品用香料？（AD）

A、丁香叶油 B、咖啡因 C、瓜尔胶 D、异丙醇

7、食品添加剂按照来源分类，以下选项，哪些正确？（BC）

A、油性食品添加剂

B、天然食品添加剂

C、人工合成食品添加剂

D、水性食品添加剂

8、营养强化剂也属于食品添加剂的范围。（√）

9、滥用食品添加剂的行为包括超量使用或超范围使用食品添加剂的行为。（√）

10、食品添加剂的使用目的、使用范围、使用量有限制，一旦经过一次评估确定后，其使用范围、使用量就会一直保持不变。（×）

### 食品添加剂及其管理规定（第2讲）

1、关于复配食品添加剂的描述，以下哪个不正确？（B）

A、复配食品添加剂在生产过程中不应发生化学反应

B、复配食品添加剂是单一品种的食品添加剂

C、复配的食品添加剂，不应产生新的化合物

D、复配食品添加剂在达到预期的效果下尽可能降低在食品中的用量

2、以下选项中，哪些属于食品用香料？（D）

A、糖精钠 B、食盐 C、增味剂 D、精油

3、根据 GB 29924-2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》规定，以下哪项不属于提供给生产经营者的食品添加剂标识上必须标明的事项？（D）

A、名称、规格、净含量、生产日期、保质期

B、成分或者配料表

C、产品标准代号、生产者的名称、地址

D、所有事项的英文翻译

4、关于使用营养强化剂的要求，以下描述中哪项不正确？（C）

A、不应导致任何营养素及其他营养成分的代谢异常

B、应能在特定的储存、运输和食用条件下保持其自身质量的稳定

- C、不应导致食品一般特性如色泽、滋味、气味、烹调特性等发生任何改变，哪怕是及其轻微也不行
- D、不应通过使用营养强化剂夸大食品中某一营养成分的含量
- 5、以下选项中，哪些属于不得添加食用香料、香精的食品？（ABCD）
- A、巴氏杀菌乳 B、小麦粉 C、蜂蜜 D、饮用纯净水
- 6、以下选项中，哪些属于《食品安全法》中，禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品？（BCD）
- A、专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品 B、病死的鱼类
- C、无标签的预包装食品 D、用超过保质期的原料生产的食品
- 7、以下选项中，哪些属于食品添加剂违法使用行为的主要表现形式？（ACD）
- A、食品中超量、超范围使用 B、食品添加剂总是在终产品中添加
- C、使用不符合标准的食品添加剂 D、食品标签配料表中食品添加剂标注不规范
- 8、我国对食品添加剂生产实行许可制度，生产食品添加剂应当符合法律、法规和食品安全国家标准。（√）
- 9、具有其他食品添加剂功能的食品用香料，在食品中发挥其他食品添加剂功能时，应只考虑其作为食品用香料的使用量。（×）
- 10、同一功能的食品添加剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。（√）

### 食品标签、标识管理规定（第1讲）

- 1、《预包装食品标签通则》（GB7718）属于食品安全（B）。
- A、推荐性标准 B、国家标准 C、卫生标准 D、行业标准
- 2、预包装食品包装物或包装容器最大表面面积大于35cm<sup>2</sup>时，强制标示内容的文字、符号、数字的高度不得小于（D）。
- A、1.5mm B、2.5mm C、3.0mm D、1.8mm
- 3、食品标签可以同时使用外文，但应与中文有对应关系（商标、进口食品的制造者和地址、国外经销者的名称和地址、网址除外）。所有外文应（C）相应的汉字（商标除外）。
- A、大于 B、等于 C、不得大于 D、不得小于
- 4、《预包装食品标签通则》（GB7718）相关规定、规范性文件规定的相应内容与该标准不一致的，应当（C）执行。
- A、按照较严格的标准 B、替代该标准 C、按照该标准 D、按照较宽松的标准
- 5、下列属于散装食品的有（AB）。
- A、无预包装食品 B、食品原料及加工半成品
- C、新鲜果蔬 D、需清洗后加工的原粮
- 6、以下可能导致过敏反应食品及其制品有（ABC）。如果用作配料，宜在配料表中使用易辨识的名称，或在配料表邻近位置加以提示。
- A、鱼类及其制品 B、蛋类及其制品 C、花生及其制品 D、蔬菜及其制品
- 7、食品经营者销售散装食品，应当在散装食品的容器、外包装上标明（ABCD）。
- A、食品名称 B、生产日期 C、保质期 D、生产经营者名称
- 8、标签只能压印在食品的包装盒、袋或其他包装容器上，不能单独印制纸签等其它印制品签，粘贴在食品包装容器上。（×）
- 9、食品标签是指食品包装上的文字、图形、符号但不包括吊牌、附签或商标等说明物。（×）
- 10、《预包装食品标签通则》适用于预包装食品和散装食品。（×）

### 食品标签、标识管理规定（第2讲）

- 1、下列豁免强制标示营养标签的预包装食品有（B）。
- A、速冻饺子 B、肉馅 C、速冻虾丸 D、巧克力
- 2、下列不属于“钙”的声称用语的是（D）。
- A、维持骨密度 B、有助于骨骼发育
- C、有助于牙齿更坚固 D、是骨骼发育的重要成分
- 3、营养标签标准属于（B）执行的标准。
- A、推荐 B、强制 C、选择 D、分地区
- 4、某食品净含量100g，每份（50g）中含脂肪0.3g，在产品营养成分表中脂肪含量应标示为（B）。

A、0.3g B、0.3g/份 C、0.3g/100g D、0.6g

5、《预包装食品营养标签通则》中属于能量及宏量成分的有（ABD）。

A、蛋白质 B、胆碱 C、胆固醇 D、脂肪

6、描述食品中能量或营养成分含量水平的声称用语包括（ABCD）。

A、含有 B、高 C、低 D、无

7、根据国家营养调查结果，我国居民既有营养不足，也有营养过剩的问题，特别是（AB）的摄入较高，是引发慢性病的主要因素。

A、脂肪 B、钠（食用盐） C、蛋白质 D、碳水化合物

8、食品营养标签是向消费者提供食品营养信息和特性的说明，也是消费者直观了解食品营养组分、特征的有效方式。（√）

9、营养成分表应以一个“方框表”的形式表示（特殊情况除外），方框为统一尺寸，并与包装的基线垂直，标题为“营养成分表”。（×）

10、《预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）标准适用于保健食品及预包装特殊膳食用食品的营养标签标示。（×）

### 食品标签、标识管理规定（第3讲）

1、食品标签上，各种配料应按制造或加工食品时加入量的递减顺序一一排列；加入量不超过（B）的配料可以不按递减顺序排列。

A、0.05 B、0.02 C、0.01 D、0.1

2、销售下列哪些农产品可以免于包装？（C）

A、有机大米 B、绿色蔬菜 C、鲜活水产品 D、无公害水果

3、当国家标准、行业标准或地方标准中已规定了某食品的一个或几个名称时，应选用其中的（C），或等效的名称。

A、多个 B、两个 C、一个 D、三个

4、当预包装食品包装物或包装容器的最大表面面积小于（A）时，可以只标示产品名称、净含量、生产者（或经销商）的名称和地址。

A、10cm<sup>2</sup> B、15cm<sup>2</sup> C、20cm<sup>2</sup> D、25cm<sup>2</sup>

5、绿色标志使用人在证书有效期内可（ ）使用绿色食品标志。ABCD

A、在获证产品及其包装上 B、在获证产品及其标签上

C、在获证产品及其说明书上 D、在获证产品的广告宣传中

6、GB5408《灭菌乳》规定，产品标签按GB7718的规定标识，还应标明（ABCD）。

A、产品的种类 B、蛋白质的含量 C、脂肪的含量 D、非脂乳固体的含量

7、绿色食品标识的颜色为绿色，象征着（ABC）。

A、生命 B、农业 C、环保 D、安全

8、特殊膳食用食品标签不应涉及疾病治疗功能，但可涉及疾病预防功能。（×）

9、GB 13432-2013《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签通则》不要求强制标示反式脂肪酸的含量，企业可以自愿选择是否标示。（√）

10、特殊膳食用食品的营养素和（或）其他营养成分的含量与可类比的普通食品有显著不同。（√）

### 食品生产通用卫生规范

1、仓库出货顺序应遵循什么原则，必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序？（A）

A、先进先出 B、先进后出 C、紧急情况可随意出货 D、后进先出

2、食品生产厂房和车间可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，（C）应与其他作业区域分隔。

A、清洁作业区 B、准清洁作业区 C、一般作业区 D、以上选项都不是

3、下列哪项可有效控制铁质异物的物理污染？（A）

A、生产区域设置筛网、捕集器、金属检查器等 B、生产设备有效清理

C、生产人员衣着整齐 D、定期现场检查校验设备

4、食品生产企业厂区合理布局，各功能区域划分明显，并有适当的分离和分隔措施可有效防止下列哪项污染？（A）

A、交叉污染 B、物理污染 C、化学污染 D、生物污染

5、食品生产企业应建立下列哪些方面的管理制度？（ABCD）

A、食品原料采购验收 B、食品添加剂使用  
C、食品相关产品的采购、验收 D、食品相关产品的运输、贮存

6、下列选项中，哪些不适合食品生产经营企业选址建厂？（ABCD）

A、易发生洪涝灾害的地区 B、有虫害大量孳生的地区  
C、对食品有显著污染的地区 D、有害废弃物以及粉尘未能清理的地区

7、以下哪些食品加工人员不得从事接触直接入口食品的工作？（ABD）

A、患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病  
B、患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病  
C、患有高血压的 D、有明显皮肤损伤未愈合的

8、食品厂室内排水的流向应由清洁程度要求低的区域流向清洁程度要求高的区域。（×）

9、《食品生产通用卫生规范》规定了生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管埋准则。（√）

10、《食品生产通用卫生规范》着重强调生产过程的控制。（√）

### 食品安全事故应急预案制定及事故处理（第一讲）

1、食品安全监管处的职责是什么？（D）

A、对食品安全事故现场采取临时控制措施 B、依法对食品安全事故肇事单位调查取证  
C、依法查处食品安全事故肇事单位的违法行为 D、以上均包括

2、应急预案管理的作用是什么？（C）

A、维护人民群众健康和生命安全 B、提高食品药品监督系统驾驭能力  
C、利于做出及时的应急响应，降低食品安全事故危害 D、促进社会和谐健康发展

3、食品安全事故应急预案的制定中，领导小组的职责是什么？（C）

A、协调解决食品安全事故应急处置工作中的具体问题  
B、开展食品安全事故现场监督检查  
C、负责本部门食品安全事故应急处置工作的统一领导和指挥  
D、协助现场应急处置工作小组开展食品安全事故应急处置

4、现场工作小组中，每个小组中至少要有几名以上精通食品安全事故应急处置和调查处理的监管人员？（D）

A、5名 B、4名 C、3名 D、2名

5、行政执法文书主要包括以下哪项内容？（ABCD）

A、现场检查笔录文书 B、责令改正通知书  
C、当场行政处罚决定书 D、检验结果告知书

6、食品安全事故应急预案制定的工作原则是什么？（ABCD）

A、以人为本，减少危害 B、统一领导，分级负责  
C、科学评估，依法处置 D、居安思危，预防为主

7、根据应急管理的时间序列，管理流程包括以下哪项内容？（ACD）

A、预警预防 B、通报报告 C、应急响应 D、善后处置

8、应急预案就是食品安全事故发生之前，根据事故发生发展的规律和特点，分析预测事故可能发生的概率，做好事故发生前的准备和发生后的应对计划。（√）

9、食品安全事故应急预案的制定中，领导小组办公室一般设在稽查局（支队、大队、监督所）等部门。（×）

10、应急预案的编制过程可分为成立编制小组、风险分析与应急能力评估、应急预案编写、应急预案的评审与发布和应急预案实施5个步骤。（√）

### 食品安全事故应急预案制定及事故处理（第二讲）

1、出现恶心、呕吐、口唇呈樱桃红色症状为以下哪种中毒类型？（C）



A、感染性腹泻 B、传染性疾病 C、一氧化碳中毒 D、水污染造成群体腹泻

2、以下哪个部门的职责是对事故有关的因素开展流行病学调查？（B）

A、食品药品监督管理部门 B、疾病预防控制机构

C、食品安全监管部门 D、公安部门

3、生物性中毒的潜伏期是多久？（B）

A、以分钟计算 B、以小时计算 C、以天数计算 D、以年计算

4、当食品安全事故危害解除，危害不会进一步扩散时，指挥部将如何进行响应？（D）

A、响应终止 B、提升预警 C、提升反应级别 D、撤销预警

5、应急响应的终止条件是什么？（ABCD）

A、事故已消除

B、相关危险因素已被有效控制

C、最长潜伏期未出现新的食物中毒和食源性疾病患者

D、原有患者病情稳定 24 小时以上

6、控制食品安全事故事态发展的方式是什么？（ABCD）

A、边调查 B、边处理 C、边抢救 D、边核实

7、食品安全事故的响应原则是什么？（BC）

A、以人为本 B、属地管理 C、分级响应 D、统一领导

8、中毒物质毒力越强，摄入越多，潜伏期越短，症状越重。（√）

9、责任报告人应在知晓发生和发现食品安全事故 2 小时内向事故发生地的食品药品监督管理部门报告，任何单位和个人对食品安全事故不得隐瞒、谎报、缓报，不得毁灭有关证据。（√）

10、食品安全事故肇事单位和事故发生地不在同一省级区域，由事故发生地所在地的食品药品监督管理部门进行事故调查处理。（×）

### 投诉处理过程（第 1 讲）

1、最高管理者应为处理投诉提供资源保障，提供资源时不需要考虑的问题是？（B）

A、哪些是处理投诉所必须的资源

B、如何利用旧资源

C、哪些资源是企业已有的，哪些是需要及时补充的

D、如何及时提供这些资源

2、下列选项中，哪项不是企业针对处理投诉所进行的员工培训的内容？（C）

A、处理投诉的相关基础知识

B、沟通技巧

C、相关法律法规

D、处理投诉的新理念、新方式

3、下列选项中，可以作为企业处理投诉资源的是？（D）

A、人员 B、文件 C、材料和设备 D、以上都是

4、构成处理投诉过程的是一系列处理投诉活动，投诉过程应注意有效性，比如（A）过程的有效性和措施的有效性。

A、程序有效性 B、结果有效性 C、目标有效性 D、活动有效性

5、处理投诉目标的关键点包括哪几项？（ABC）

A、明确处理投诉时限

B、赋予处理投诉人员相关权限

C、充分宣传使各方知晓

D、完善投诉处理程序

6、企业制定处理投诉目标有哪几点要求？（ABCD）

A、符合处理投诉原则

B、符合企业实际情况

C、与处理投诉方针保持一致

D、处理投诉目标应可测量

7、编排处理投诉过程的基本要求有哪几项？（ABCD）

A、符合质量方针

B、符合处理投诉方针

C、以顾客为关注焦点

D、协调各种资源配置

8、企业应当把专家支持放在处理投诉各种资源之首的重要位置优先考虑。（×）

9、企业处理投诉工作应围绕“以顾客为关注焦点”有序展开。（√）

10、需求是企业配备处理投诉人员的依据。（√）

### 投诉处理过程（第 2 讲）

1、解决顾客的不满，是通过处理投诉过程来实现的。其运作流程基本包括了两个不可缺少的程序，即（C）

和处理投诉过程。

A、接受投诉过程 B、审查投诉过程 C、受理投诉过程 D、审核投诉过程

2、投诉处理过程中的外部相关方不包括哪个？(D)

A、政府部门 B、新闻媒体 C、消费者组织 D、企业的其他部门

3、企业在做出处理投诉决定时，对顾客反映的问题产品改进措施应一并做出，并征询投诉顾客和相关方的意见，以便在公众监督下(D)。

A、立刻改进 B、随时改进 C、限时改进 D、及时改进

4、投诉调查的注意事项不包括哪个？(C)

A、调查程度与投诉程度相适应 B、对待不理智的顾客应交流在先

C、假定责任方为被投诉者 D、调查与反馈相结合

5、依据投诉初步评审的准则，按其程度的严重性，对投诉可分为哪几类？(BCD)

A、特大投诉 B、重大投诉 C、严重投诉 D、一般投诉

6、初始投诉相关信息的记录包括什么？(ABCD)

A、投诉者的详细信息 B、对投诉产品或服务的描述

C、产品存在的问题 D、顾客提出的补偿要求

7、处理投诉过程中沟通的目的是什么？(ABCD)

A、鼓励顾客投诉 B、方便顾客投诉 C、让顾客明明白白投诉 D、引导顾客理智维权

8、企业是处理投诉的主体。(√)

9、企业处理投诉，顾客拒绝回复后，继续处理措施就是将之前的程序重复一遍。(×)

10、企业只需将处理投诉决定通知投诉者即可。(×)

### 投诉处理过程(第3讲)

1、下列哪项不可以作为投诉的分类依据？(C)

A、投诉者个人信息 B、投诉产生的原因 C、投诉产生的时间 D、投诉产生的环节

2、确定投诉者对处理投诉过程的满意程度的意义主要有？(D)

A、了解处理投诉过程是否有效运行 B、了解顾客是否真正满意

C、了解顾客对企业及产品的信心 D、以上都是

3、处理投诉过程审核目的不包括哪项？(B)

A、处理投诉过程是否有助于实现企业处理投诉的目标

B、处理投诉过程中相关人员是否履行自身职责

C、处理投诉过程与处理投诉程序是否协调一致

D、是否能够及时发现问题，并采取有效的纠正措施和预防措施

4、对投诉概率进行分析，往往会发现投诉是有规律的。实践表明，投诉概率高的，往往是因为产品存在(D)。

A、结构性缺陷 B、整体性缺陷 C、设计性缺陷 D、系统性缺陷

5、企业应建立并实施记录程序，记录程序应包含的内容有哪些？(ABCD)

A、明确记录的内容 B、确定操作步骤 C、妥善保存信息 D、注重培训信息

6、企业处理投诉管理者代表的职责是？(ABCD)

A、协助最高管理者 B、建立监视程序 C、报告过程评审结果 D、落实改进措施

7、对处理投诉过程进行监视，其核心目的就是为检查处理投诉活动是否按照企业既定的方针和目标实施，是否达到了预期目的。投诉处理过程的监视对象有哪些？(ABC)

A、处理投诉过程 B、包括人员在内的必需的资源

C、处理投诉过程中所收集到的各种信息 D、投诉决定的告知

8、投诉处理过程审核的公正性体现在审核过程遵循“基于证据的方法”原则。(×)

9、处理投诉过程中，企业只需保存电子文档或录音、录像等方式记录的材料。(×)

10、处理投诉审核结论仅包括自我审核结论。(×)

### 食品原料安全控制

- 1、袋装粮食存放时应用架子架起，要求离地面多远？（C）  
A、5-10 厘米 B、10-15 厘米 C、15~20 厘米 D、20-25 厘米
- 2、食品仓库出货顺序应遵循以下哪项原则？（A）  
A、先进先出 B、先进后出 C、后进先出 D、以上都可
- 3、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，记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后多长时间？（B）  
A、三个月 B、六个月 C、一年 D、二年
- 4、以下哪项属于物理性污染？（C）  
A、重金属污染 B、非法人为添加 C、玻璃混入 D、禽流感
- 5、以下哪些选项可能造成腊肉制品生物性污染？（ABC）  
A、屠宰过程中操作不当 B、适用疫病或不明死亡原因的畜（禽）肉  
C、注水肉 D、兽药、农药残留
- 6、以下哪些选项属于食品添加剂的范畴？（ABC）  
A、酸度调节剂 B、抗氧化剂 C、食品加工助剂 D、食品配料
- 7、原料采购时对供应商的初审应考虑其以下哪些方面的能力？（ABCD）  
A、供方的质量管理体系 B、供方产品的质量、价格  
C、供方的交货能力 D、供方的服务和支持能力
- 8、人为非法添加属于物理性污染。（×）
- 9、食品原料污染按污染物的性质不同可分为生物性污染、化学性污染、物理性污染三种。（√）
- 10、食品配料属于食品添加剂。（×）

### 食品加工安全控制（第 1 讲）

- 1、第一部食品 GMP 由以下哪一个国家制定？（A）  
A、美国 B、日本 C、欧盟 D、中国
- 2、以下哪项食品加工安全控制体系是以预防为主的食品安全控制体系？（C）  
A、GMP B、SSOP C、HACCP D、ISO22000
- 3、关于烟熏肉烘烤工艺的控制，以下哪项描述不正确？（A）  
A、尽量以果木为燃料 B、尽量不以脂肪和胆固醇含量高的肉为原料  
C、与热源保持一定的距离 D、尽量减少护色剂亚硝酸盐的使用量
- 4、以下哪项食品添加剂不能应用于糖果中？（D）  
A、着色剂 B、甜味剂 C、香精 D、防腐剂
- 5、巴氏杀菌乳均质过程中生产所用器具使用或清洗应注意以下哪些问题？（ABCD）  
A、生产前，按照既定的清洗消毒管理要求对设备内部及表面进行清洗消毒  
B、生产中，要保证设备中间清洗的效果  
C、生产后，及时清洗消毒，保证停产期间不会出现微生物繁殖  
D、清洗消毒过程操作必须有记录，监控必须要有复核
- 6、GMP 是政府强制性的食品生产、储存卫生法规，主要对哪些内容做了相应规定？（ABCD）  
A、食品加工企业环境 B、硬件设施 C、加工工艺 D、卫生操作
- 7、以下哪些选项是原料大豆收购时的常规检验项目？（ABCD）  
A、感官检验 B、理化检验 C、卫生检验 D、掺假检验
- 8、食品加工企业设计的不规范会造成安全隐患，形成环境、工作人员与食品的交叉污染等。（√）
- 9、大豆中常见的黄曲霉毒素 B1 等的污染属于生物性污染。（√）
- 10、核污染属于化学性危害。（×）

### 食品加工安全控制（第 2 讲）

- 1、冻畜、禽肉在加工之前，必须经过解冻。将冷冻肉在一定条件下升温，使深层温度达到多少度左右的肉，称为解冻肉？（C）  
A、4℃ B、0℃ C、-1℃ D、-4℃

- 2、混合型麦片加工过程中需冷却至多少度以下，才能进行包装？（C）  
A、20°C B、30°C C、40°C D、50°C
- 3、以下哪项措施可控制腌腊肉制品腌渍中亚硝酸盐产生量？（D）  
A、适当调整配方 B、调节干燥度 C、调整糖、香辛料的比例 D、以上均可
- 4、以下哪项属于建立和实施卫生良好操作规范（SSOP）的内容？（D）  
A、与食品接触的水的安全 B、确保食品免受交叉污染  
C、清除和预防鼠害、虫害 D、以上都是
- 5、GMP 是政府强制性的食品生产、储存卫生法规，主要对哪些内容做了相应规定？（ABCD）  
A、食品加工企业环境 B、硬件设施 C、加工工艺 D、卫生操作
- 6、以下哪些选项是原料大豆收购时的常规检验项目？（ABCD）  
A、感官检验 B、理化检验 C、卫生检验 D、掺假检验
- 7、以下哪项是腌腊肉制品腌渍中常见的食品安全问题？（ABCD）  
A、微生物污染与生长繁殖 B、腐败变质 C、亚硝酸盐超标 D、三甲胺超标
- 8、原料采购验收是控制麦片卫生质量的关键环节。（√）
- 9、HACCP 能解决所有的食品安全问题。（×）
- 10、解冻方法不正确，也会造成微生物的污染和生长繁殖。（√）

### 食品链追溯（第一讲）

- 1、食品生产经营者应当依照《食品安全法》的规定，建立哪一项保证食品可追溯？（B）  
A、食品链追溯制度 B、食品安全追溯体系  
C、食品安全全程追溯协作机制 D、食品安全协作体系
- 2、《GB/T 22005 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》5.1 规定可追溯体系选择取决于不同要求、技术可行性和下面哪项之间的平衡（C）。  
A、法规政策适用性 B、实用性 C、经济可接受性 D、预期的准确度要求
- 3、能够实现组织间和组织内各环节间有效链接的必需的信息是下面哪项信息？（A）  
A、基本追溯信息 B、扩展追溯信息 C、外部追溯信息 D、内部追溯信息
- 4、下面哪一项不是食品追溯的目的？（A）  
A、减少食品安全事件的发生 B、查找问题的原因  
C、组织内追溯能够提高组织的效率和生产力 D、通过追溯确定产品的准确来源
- 5、下列哪些标准中涉及食品追溯的管理体系要求。（ABC）  
A、ISO9000 B、ISO22000 C、GB/T 27341 D、GB 7718
- 6、下面哪些属于《GB/T 22005 饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》规定的追溯原则。（ABD）  
A、可验证 B、连贯合理的应用 C、注重原因 D、符合预期的准确度要求
- 7、根据原食药局《关于推动食品药品生产经营者完善追溯体系的意见》的规定：食品生产经营者应当按照有关法律法规要求分别对下面哪些如实记录，保证数据的真实、准确、完整和可追溯？（ABCD）  
A、原辅料购进 B、生产过程 C、产品检验 D、销售去向
- 8、追溯包括追踪和溯源两个方面。溯源是指从供应链的上游至下游，跟随追溯单元运行路径的能力。追踪是指从供应链下游至上游识别追溯单元来源的能力。（×）
- 9、ISO22000：2018 8.3 条款内容包括“适用时，确认终产品数量与配料数量一致性，作为有效性的证明”。（√）
- 10、可追溯：即通过记录识别一个实体的历史、应用情况或位置的能力。通俗说就是：谁？在什么时候？什么地方？干了什么？怎么干的？（√）

### 食品链追溯（第二讲）

- 1、追溯系统的精度是指（B）的确定。  
A、追溯深度 B、追溯单元 C、追溯广度 D、追溯流程
- 2、根据下面哪项开展全面的危害分析，风险识别、风险评估分析结果，建立整个上下游和自身内部环境的食品安全追溯体系？（A）



- A、产品预期用途 B、追溯单元 C、组织形态 D、产品特性
- 3、企业可追溯系统建设中，追溯食品安全问题，定位问题点，追溯到（D）。
- A、法规要求 B、问题原因 C、时间点 D、责任人
- 4、食品可追溯的广度是指信息记录所关心的食品属性的（A），如除了基本信息外的扩展信息。
- A、数量 B、精确度 C、广度 D、信息
- 5、食品追溯的精度根据什么确定的？（ACD）
- A、法规要求 B、食品属性 C、企业的实际需要 D、成本
- 6、信息化系统的优势有哪些？（ABCD）
- A、规范性 B、灵活性 C、准确性 D、高效性
- 7、哪些属于追溯的三个维度？（ABC）
- A、食品追溯的精度 B、食品追溯的深度 C、食品追溯的广度 D、食品追溯的宽度
- 8、实际的生产流程和追溯是单一的一条线。（×）
- 9、企业产品要做到可追溯，必须建立必要的管理体系。（√）
- 10、在可追溯发展的不同阶段对需要记录的食品属性有所不同。（√）

### 食品贮存管理知识（第1讲）

- 1、根据《食品贮存管理知识》解读的讲授，下列描述不应被认定为“瑕疵”的是？（D）
- A、不影响食品安全 B、不使消费者对食品实质产生误解
- C、实践中未发现因食用标签存在问题的产品而导致与该不合格标签相关的不良反应
- D、产品标签上未注明“贮存条件”
- 2、根据《食品贮存管理知识》解读的讲授，下列哪个是常温（室温）的系指数？（D）
- A、不超过 20°C B、2-10°C C、避光并不超过 20°C D、10-30°C
- 3、根据《食品贮存管理知识》解读的讲授，下列哪个是阴凉处的系指数？（A）
- A、不超过 20°C B、2-10°C C、避光并不超过 20°C D、10-30°C
- 4、根据《食品贮存管理知识》解读的讲授，下列哪个是冷处的系指数？（B）
- A、不超过 20°C B、2-10°C C、避光并不超过 20°C D、10-30°C
- 5、根据《食品贮存管理知识》解读的讲授，影响食品贮存质量的因素包括哪些？（ABCD）
- A、日光 B、温度和湿度 C、氧气 D、微生物
- 6、根据《食品贮存管理知识》解读的讲授，造成菌落总数超标的环节有哪些？（ABCD）
- A、原辅料起始菌数较高 B、生产加工过程中未严格按照食品卫生规范的要求
- C、包装材料消毒不严及包装密封性不好 D、贮存环境不符合规范要求
- 7、根据《食品贮存管理知识》解读的讲授，下列描述是造成霉菌超标的原因的是？（ABC）
- A、原料不合格 B、贮存条件不合格 C、运输条件不合格 D、只有 B+C
- 8、根据《食品贮存管理知识》解读的讲授，光线对大多数食物的营养均有破坏作用，尤其是对牛奶、果汁。（√）
- 9、根据《食品贮存管理知识》解读的讲授，相对于高温贮存，低温更有利食品的贮存，因为低温可以减少酶的降解和呼吸活性、防止促进食物腐烂的微生物的生长。（√）
- 10、根据《食品贮存管理知识》解读的讲授，仓储条件对食品质量有决定性的影响，按食品性质（类别）所要求的条件进行仓储、保管，是食品生产经营企业仓储管理的主要任务之一。（√）

### 食品贮存管理知识（第2讲）

- 1、《餐饮服务食品安全操作规范》中规定了，存放架的摆放应距离墙面应在（A）cm 以上。
- A、10 B、20 C、30 D、40
- 2、《餐饮服务食品安全操作规范》中规定了，存放架的摆放应距离地面应在（D）cm 以上。
- A、40 B、30 C、20 D、10
- 3、《餐饮服务食品安全操作规范》中按照食品安全要求贮存原料，要遵循（A）的原则。
- A、先进、先出、先用 B、先进、后出、先用
- C、先进、先出、后用 D、后进、先出、先用

4、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中使用(B)使用量规定的食品添加剂时应精准称量。

A、最小 B、最大 C、适中 D、最低

5、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定使用食品添加剂应有专册记录，除记录食品添加剂名称、生产日期或批号外，还应记录(ABCD)等信息。

A、食品品种 B、添加量 C、添加时间 D、操作人员

6、《餐饮服务食品安全操作规范》中规定了，贮存散装食品时，贮存位置应标明食品的(ABC)。

A、名称 B、生产日期(生产批号) C、使用期限 D、保质期

7、在《食品卫生通用准则》(国际食品标准世界卫生组织)中，食品的储藏设施的设计和建造应符合(ABCD)。

A、允许适当清洁和保养 B、避免有害生物进入和孳生

C、有效预防食品在储藏期间受到污染

D、如有必要，提供能减少食品变质(例如，通过控制温度和湿度)的环境

8、在国际食品标准世界卫生组织《食品卫生通用准则》中对于设施的储藏，规定了必要处应当有适当的设施来储藏食品、配料和非食物的化学品(例如：清洁剂、润滑剂、燃料等)。(√)

9、在国际食品标准世界卫生组织《食品卫生通用准则》中，处理、储藏和运输的程序中挑选食品 and 食品配料，要去除不适合人类食用的部分。(√)

10、《餐饮服务食品安全操作规范》中，冷冻柜、冷藏柜的摆放不用有明显的区分标识。(×)

### 食品贮存管理知识(第3讲)

1、食品生产经营企业的入库食品，按照按生产批号堆码，做到(B)保证陈列安全。

A、“上大下小、上轻下重” B、“上小下大、上轻下重”

C、“上小下大、上重下轻” D、“上大下小、上重下轻”

2、在课程《食品贮存管理知识》中，食品生产经营企业冷库温度为2~10℃，阴凉库温度为不高于(D)，常温库温度保持在10~30℃；仓库相对湿度保持在45~75%之间。

A、5℃ B、10℃ C、15℃ D、20℃

3、食品生产经营企业的一般仓储常用的管理方法为(C)。分区是根据仓库保管场所的建筑、设备条件，将库划分为若干保管区，以便分区储存一定种类的食品。分类是按不同的自然属性、养护措施，将食品划分为若干类，以便分别存放于普通库、阴凉库、低温库、冻库等。

A、“货位编号” B、“分区分类”

C、“分区分类，货位编号” D、“分区分类，货物编号”

4、食品生产经营企业的食品贮存实行色标管理，待验品——黄色、合格品——绿色、不合格品——(C)。

A、黄色 B、蓝色 C、红色 D、橙色

5、食品生产经营企业的库房，防虫设备主要是库房的窗户或排气窗应有纱窗，以防止昆虫进入库房内，防鼠设备主要是指(AB)，防鸟设备主要是指天窗上应设置防护网，目的是防止鸟类飞进库房，以致污染食品。

A、电子猫 B、挡鼠板 C、铁丝网 D、耗子药

6、食品生产经营企业的食品贮存作业区与办公生活区分开一定距离或有隔离的措施，防止库房及食品的污染，确保食品的安全。下列属于办公生活区的有(BD)

A、库房 B、宿舍 C、保管员工作室 D、汽车库

7、在课程《食品贮存管理知识》中，食品生产经营企业的库房用电照明安装时就要考虑：(AB)。

A、要使用防爆灯 B、不要有裸露的电线在外面

C、要干净整洁 D、要注意空气的流动性

8、食品生产经营企业仓储管理的主要任务是安全贮存、降低损耗、科学养护、收发迅速、避免事故。(√)

9、食品生产经营企业的库房主体应采用发尘量少、不易贴附尘粒、吸湿性小的材料，墙壁、顶棚和地面不起尘，不落灰。(√)

10、食品生产经营企业应按生产经营的规模设置相应的仓库。食品仓库必须与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离，其面积、设施设备、功能布局等应与贮存食品的品种、数量、贮存要求、管理条件等相适应。(√)

### 进口食品的风险控制

1、根据《进口食品的风险控制》的讲授，在进口后的控制应关注：(C)。

- A、产品合规问题
- B、产品运输温度是否正确
- C、是否具有检验检疫入境证明
- D、合同签署问题

2、根据《进口食品的风险控制》的讲授，截止到 2018 年底，我国共批准八个菌属大类的（C）菌种可用于普通食品。

- A、10 种
- B、15 种
- C、35 种
- D、5 种

3、根据《进口食品的风险控制》的讲授，在进口前的控制应关注：（A）。

- A、产品合规问题
- B、产品运输温度是否正确
- C、是否具有检验检疫入境证明
- D、产品的保质期

4、根据《进口食品的风险控制》的讲授，在进口中的控制应关注：（B）。

- A、产品合规问题
- B、产品运输温度是否正确
- C、是否具有检验检疫入境证明
- D、合同签署问题

5、根据《进口食品的风险控制》的讲授，在进口前的合同签署过程中，要注意以下几个方面：（ABCD）。

- A、明确产品质量指标
- B、明确指标不合格的责任
- C、明确供应商必须提供的资料
- D、明确供应商资料错误的责任

6、根据《进口食品的风险控制》的讲授，国家卫生计生委政务公开办关于新食品原料、普通食品和保健食品有关问题的说明》中，新食品原料是指在我国无传统食用习惯的以下物品：（ABCD）。

- A、动物、植物和微生物
- B、从动物、植物和微生物中分离的成分
- C、原有结构发生改变的食品成分
- D、其他新研制的食品原料

7、根据《进口食品的风险控制》的讲授，在判定进口食品中的添加剂是否有违规情况的过程中，需要注意以下几个方面：（ABCD）。

- A、产品分类要准确
- B、正确理解“带入”原则
- C、同一添加剂 CAC 和 GB2760 名称可能有区别
- D、同一添加剂 CAC 和 GB2760 功能分类可能有区别

8、根据《进口食品的风险控制》的讲授，从《2017 年中国进口食品质量安全状况白皮书》中我们知道，2011 年起，我国已经是世界最大的食品进口国，进口食品贸易额年均增长率为 5.7%。（√）

9、根据《进口食品的风险控制》的讲授，2018 年 1 月 1 日起婴幼儿配方乳粉产品配方注册制开始执行。（√）

10、根据《进口食品的风险控制》的讲授，在进口食品的过程中，要控制好两个风险，一是产品的准入风险，二是市场销售风险。（√）