

## 食品安全基础知识复习题（附答案）

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、先进后出
- B、先进先出
- C、后进先出
- D、取放方便

答案：B

2、用非食品原料生产食品但尚不构成犯罪的，县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以（）。

- A、没收违法所得
- B、没收违法生产的食品
- C、没收用于违法生产的工具、设备、原料等物品
- D、以上都对

答案：D

3、食品生产许可证（）。

- A、正本和副本具有同等法律效力
- B、正本的法律效力小于副本的法律效力
- C、副本不具有法律效力
- D、正本的法律效力大于副本的法律效力

答案：A

4、食品污染对人体健康会带来的危害不包括（）

- A、食品腐败
- B、急性中毒
- C、慢性中毒
- D、致癌

答案：A

5、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》（GB2760-2014）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

答案：C

6、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11月13日
- C、2019年1月1日
- D、2018年12月1日

答案：B

7、食品污染是指在各种条件下，导致有毒有害物质进入到食物中，造成下列哪项发生改变的过程（）

- A、食品的安全性
- B、食品的营养性
- C、食品的感官性状
- D、以上都是

答案：D

8、关于食品生产企业培训的说法，以下表述不正确的是（）。

- A、食品生产企业应做好培训记录
- B、当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训
- C、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
- D、食品生产企业应对人员进行培训，可不考试

答案：D

9、有一批熟牛肉，经检验发现菌落总数明显超标，说明这批肉品（）

- A、已经发生腐败变质
- B、可能受到致病菌污染
- C、耐保藏期限缩短
- D、可能受到粪便污染

答案：C

10、《食品安全法》规定，食品安全工作实行预防为主、全程控制、社会共治，建立科学、严格的监督管理制度。

- A、分类管理
- B、诚信自律
- C、市场主导

D. 风险管理

答案：D

11>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. 进入作业区域应规范穿着洁净的工作服
- B. 进入作业区域不应配戴饰物、手表
- 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. 进入作业区域不应染指甲、喷洒香水但可以化淡妆

答案：D

12、引起食品腐败变质的主要原因（）

- A. 食品中的酶
- B. 空气的相对湿度
- C. 食品的渗透压
- D. 食品中的微生物

答案：D

13、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 0，没有明确保质期的，保存期限不得少于（）。

- A. 六个月，二年
- B. 六个月，一年
- C. 三个月，二年
- D. 三个月，一年

答案：A

14、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

答案：D

15、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. 与消毒设施配套的水龙头开关应为手动式
- B. 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室
- C. 卫生间不得与食品生产、包装、贮存等区域直接连通
- D. 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

施

答案：A

16、《中华人民共和国食品安全法》体现了食品安全工作的新理念：O

- A、预防为主，风险管理，全程管控，社会共治
- B、预防为主，风险管理
- C、预防为主
- D、预防为主、风险管理、全程控制

答案：A

17、在下列加入食品的掺假物质中，哪项为化学性污染物（）

- A、辣椒粉中掺入的苏丹红
- B、奶粉中掺入的糖
- C、粮食中掺入的砂石
- D、肉中注入的水

答案：A

18、食品生产企业在一年内（）次因违反《中华人民共和国食品安全法》规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，由食品安全监督管理部门责令停产停业，直至吊销许可证。

- A、出现一次
- B、累计两次
- C、累计三次
- D、以上都不对

答案：C

19、食品标签中的配料包括（）

- A、原料、辅料、食品添加剂、加工助剂
- B、原料
- C、原料、辅料、食品添加剂
- D、原料、辅料

答案：C

20、在禽类产品中，下列哪项不得检出（）

- A、土霉素
- B、四环素
- C、己烯雌酚
- D、金霉素

答案：C

21、《广东省食品安全条例》是（）类？

- A、行政法规

- B、法律
- C、地方性法规
- D、规章

答案：C

22、根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》，食品生产企业应当将张贴的日常监督检查结果记录表保持至（）。

- A、整改完毕
- B、下次日常监督检查
- C、5个工作日
- I)、食品安全监督管理部门通知后

答案：B

23、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、厂区周围不宜有虫害大量孳生
- B、生活区与生产区保持适当距离或分隔
- C、厂区不宜择易发生洪涝灾害的地区
- D、生产车间外墙有绿化遮阴

答案：D

24、下列不可以豁免强制标示营养标签的预包装食品是（）

- A、现制现售的食品
- B、饮料
- C、乙醇含量 20.5%的饮料酒类
- D、生鲜食品，如包装的生肉、生鱼、生蔬菜和水果、禽蛋等

答案：B

25、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、2019 年 4 月 1 日
- B、2019 年 6 月 1 日
- C、2019 年 10 月 1 日
- D、2018 年 10 月 1 日

答案：C

26、在自然界中，含微生物最多的是（）

- A、土壤
- B、水
- C、空气
- D、人及动植物体

答案：A

27、当某种复合配料（），不需要标示符合配料的原始配料，但在最终产品中起工艺作用的食品添加剂应----标示。

- A、已有国家标准或行业标准
- B、其加入量小于食品总量的 25%时
- C、已有国家标准或行业标准或者其加入量小于食品总量的 25%时
- D、已有国家标准、行业标准或地方标准并且其加入量小于食品总量的 25%时

答案：D

28、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

答案：D

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

答案：D

30、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、检验
- B、风险
- C、防范
- D、自查

答案：D

31、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中真菌毒素限量》(GB2761)
- B、《食品安全国家标准食品中污染物限量》(GB2762)
- C、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760)
- D、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763)

答案：C

32、“红心鸭蛋”最有可能的是饲料中添加了（）

- A、胭脂红
- B、赤鲜红
- C、苏丹红
- D、宽菜红

答案：C

33、食品腐败变质的类型取决于（）

- A、菌落总数
- B、大肠菌群
- C、细菌来源
- D、细菌菌相

答案：D

34、鲜蛋贮存的适宜温度条件为（）

- A、（-18℃）
- B、（0℃）
- C、（1-5℃）
- D、（10-15℃）

答案：C

35、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、原料等贮存物品应贴墙放置
- B、清洁剂、消毒剂、杀虫剂等应与原料、成品等分隔放置
- C、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
- D、应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施

答案：A

36、预包装食品的标签内容应使用规范的汉字，但可以同时使用（）

- A、拼音、少数民族文字、外文
- B、外文
- C、少数民族文字
- D、拼音

答案：A

37、食品标签包括了食品包装上的（）

- A、图形、符号
- B、一切说明物
- C、文字、图形、符号

D. 文字、图形、符号及一切说明物

答案：D

38、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. 地面应平坦防滑、无裂缝，易于清洁、消毒
- D. 地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造

答案：A

39、食品生产许可证发证日期为许可决定作出的日期，有效期为（）年。

- A. 三
- B. 两
- C. 一
- D. 五

答案：D

40、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. 给予口头警告
- C. 情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证
- D. 可以没收用于违法生产的工具、设备、原料等物品

答案：B

41、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划分为00

- A. D级
- B. B级
- C. A级
- D. C级

答案：ABCD

42、下列哪种食品禁止生产？（）

- A. 被包装材料污染的食品
- B. 未经检验或者检验不合格的肉类制品
- C. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类制品
- D. 超范围、超限量使用食品添加剂的食品

答案:ABCD



43、根据《中华人民共和国食品安全法》，直接入口的食品应当使用（）的包装材料、餐具、饮具和容器。

- A、透明
- B、清洁
- C、有色
- D、无毒

答案：BD

44、关于食品原料的说法，以下表述不正确的是（）。

- A、企业采购的原辅料为市场采购时，可不索要供货者的证明文件
- B、可在原料仓库内进行配料
- C、储存食品原料的冷库内出现过期原料时，应及时清理
- D、包装破损的物料可以进入生产区域

答案：ABD

45、食品生产企业应当建立进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的（）等内容，并保存相关凭证。

- A、名称、规格、数量
- B、供货者名称、地址、联系方式
- C、进货日期
- D、生产日期或者生产批号、保质期

答案：ABCD

46、关于食品生产企业化学污染控制的说法，以下表述正确的是（）。

- A、为便于就近取用消毒剂，可将酒精和双氧水堆放在内包装车间角落
- B、生产设备上可能直接或间接接触食品的活动部件使用食用油脂润滑
- C、除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。
- D、食品生产企业建立食品添加剂和食品工业用加工助剂的使用制度

答案：BCD

47、食品生产企业不得生产（）等含量超过食品安全标准限量的食品。

- A、重金属
- B、生物毒素
- C、致病性微生物
- D、农药残留

答案：ABCD

48、食品安全监督管理部门有权采取（）措施，对食品生产企业进行监督检

- A、进入生产场所实施现场检查
- B、对生产的食品、食品添加剂、食品相关产品进行抽样检验
- C、查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料
- I)、查封违法从事生产活动的场所

答案：ABCD

49、食品生产企业依法应当履行的食品安全职责和义务包括（）。

- A、组织从事接触直接入口食品工作的食品生产人员进行健康检查，及时调整患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病或病症的人员工作岗位
- B、建立健全食品安全管理制度，配备食品安全管理人员
- C、组织职工进行食品安全知识培训
- I)、保持生产场所和条件持续符合食品安全要求

答案：ABCD

50、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 OO

- A、洗手池应采用光滑、不透水、易清洁的材质制成
- B、无需在洗手设施旁标示洗手方法
- C、与消毒设施配套的水龙头开关可为手动式或非手动式
- D、应在清洁作业区入口设置洗手、干手和消毒设施

答案：BC

51、根据《中华人民共和国食品安全法》，食品生产企业应具有合理的设备布局和工艺流程，以（）。

- A、防止原料与成品交叉污染
- B、避免食品接触有毒物
- C、防止待加工食品与直接入口食品交叉污染
- D、避免食品接触不洁物

答案：ABCD

52、生产企业的哪些联系方式可标示在预包装食品标签上？ O

- A、电话
- B、网络联系方式
- C、与地址一并标示的邮政地址
- D、传真

答案：ABCD

53、根据《中华人民共和国食品安全法》，食品生产企业发现其生产的食品出现（）的情况，应当立即停止生产，实施食品召回。

- A、有证据证明可能危害人体健康

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/227145002151006131>