

食品安全知识竞赛《食品安全知识竞赛必看考点》模拟考试卷

姓名:_____ 年级:_____ 学号:_____

题型	选择题	填空题	解答题	判断题	计算题	附加题	总分
得分							

评卷人	得分

1、判断题:为便于消费者做出购买选择,凡在灭菌乳、酸牛乳等产品生产加工过程中使用复原乳的,不论数量多少,自2006年10月15日起,生产企业必须标注“复原乳”。

2、单项选择题:根据《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》食品在烹饪后至出售前一般不超过___个小时,若超过___个小时存放的,应当在高于60°C或低于10°C的条件下存放。

- A、1
- B、2
- C、3
- D、4

3、判断题:维生素是人体必需的营养素,调节人体代谢,所以吃得越多越好。

4、单项选择题:有些材质的容器长时间与食品直接接触后,会对食品安全造成影响。下面不可以长期作为食品容器的是() A. 陶瓷制品容器

- B. 玻璃制品容器
- C. 铝制品容器
- D. 以上三项

5、单项选择题:烧焦的鱼中含有的极强致癌物质是:() A. 苯并芘

- B. 二噁英
- C. 黄曲霉毒素
- D. 亚硝胺

6、单项选择题:《消费者权益保护法》赋予消费者几项权利:() A. 8项

- B. 9项
- C. 10项
- D. 11项

7、单项选择题:烹调胡萝卜时,最科学的方法是用油炒至油色变为金黄色出锅,目的是为了:() A. 让胡萝卜充分炒熟

- B. 让油溶性的类胡萝卜素充分溶出
- C. 灭菌
- D. 为了菜肴颜色更漂亮

8、单项选择题:食品企业采购()物资应当索票索证。

- A、主要原料
- B、食品添加剂

C、与食品直接接触的包装物

D、其它皆是

9、单项选择题：辨别真假碘盐时，可将盐撒在淀粉溶液或切开的马铃薯切面上，以下判断正确的是：（ ）

A. 如显出绿色，是真碘盐

B. 如显出红色，是真碘盐

C. 如显出蓝色，是真碘盐

D. 如显出黄色，是真碘盐

10、判断题：鲜黄花菜中的有毒成分是亚硝酸盐。

11、单项选择题：食用农产品是指可供食用的各种植物、畜牧、渔业产品及其（ ）加工产品。

A、初级

B、再次

C、深度

D、其它都不对

12、判断题：市场销售的食用油根据加工工艺主要可分为“浸出油”和“压榨油”。“浸出油”的加工工艺是“化学浸出法”，是通过选用某种能够溶解油脂的有机溶剂与油料的接触萃取出来的食用油。“压榨油”的加工工艺是“物理压榨法”，是用物理压榨方式分离的食用油，因此“压榨油”比“浸出油”更加安全

13、多项选择题：下列哪项情况符合食品添加剂带入原则（ ）

A、根据 GB2760 标准以及增补公告，食品配料中允许使用该食品添加剂；

B、食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量；

C、应在正常生产工艺条件下使用这些配料，并且食品中该添加剂的含量不应超过由配料带入的水平；

D、由配料带入食品中的该添加剂的含量应明显低于直接将其添加到该食品中通常所需要的水平。

14、问答题：食品生产经营者聘用不得从事食品生产经营管理工作的人员从事管理工作的，应当如何处理？

15、判断题：食品安全的监管应该是“从农田到餐桌”全过程的监管。

16、判断题：酒精度大于或等于 10% 的饮料酒、食醋、食用盐、固态食糖类、味精等食品标签上可以免除标示保质期。

17、多项选择题：购买化妆品时必须注意以下哪些标识_____。

A、国家免检产品

B、质量安全

C、卫生许可证批号

D、生产许可证批号

18、单项选择题：剩饭的保存时间，以不隔餐为宜，尽量缩短在 5-6 小时，我们应注意的是_____。

A、剩饭在感官上正常，即可以直接食用

B、剩饭在感官上正常，也必须加热后食用

C、剩饭在感官上正常，加热后也不能食用

D、剩饭在感官上不正常，加热后也可食用

19、问答题：从事食品批发业务的经营企业销售食品，应当履行哪些义务？

20、问答题：《甘肃省流通环节散装食品管理规范》要求，那些散装食品不得销售？

21、单项选择题：食品的储存和加工方式不当会产生有害物质，世界公认的在食品中可产生的三大致癌物质是黄曲霉毒素、苯并芘和硝胺，其中黄曲霉毒素多存在于_____中；食品加工、烹调过程中苯并芘的污染主要发生在烟熏和烘烤食品中；硝胺则主要来自于肉类及其制品添加的亚硝酸盐和硝酸盐。

A、发霉的玉米

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/258107050076006062>