

食品安全知识竞赛《食品安全知识竞赛考试资料》模拟练习卷

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、问答题：食品安全标准是什么标准？
- 2、问答题：食品流通许可机关是否应当对作出准予许可决定的予以公开？
- 3、问答题：什么是食用农产品？
- 4、单项选择题：下列哪项不符合食品添加剂的使用要求（ ）
 - A、不应对人体产生任何健康危害
 - B、不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂
 - C、在达到预期的效果下尽可能降低在食品中的用量
 - D、食品添加剂的用法用量可以由生产企业自主决定
- 5、单项选择题：某消费者在食用某经营者出售的食品后出现了胃肠不适，并到医院就医花费了一些费用，消费者有权利要求经营者支付的赔偿项目包括：（ ）。
 - A、支付医疗费
 - B、治疗期间的护理费
 - C、因误工减少的收入等费用
 - D、以上都包括
- 6、单项选择题：硒是一种生理活性物质，具有养颜美容的功效。硒含量高的食物为（ ）
 - A、海产品
 - B、蔬菜
 - C、水果
 - D、牛奶
- 7、单项选择题：下列调味品与患高血压有关的是（ ）。
 - A. 胡椒面
 - B. 食盐
 - C. 醋
 - D. 五香粉
- 8、问答题：县级以上工商行政管理机关应当自收到抽样检验结果几个工作日内，将抽样检验结果通知被抽样检验人？
- 9、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
- 10、多项选择题：遇到食品安全问题时，应向（ ）部门投诉。A. 生产领域的食品安全问题向当地质量技术监督部门投诉
- B. 进口食品安全问题向国家出入境检验检疫部门投诉
 - C. 流通环节的食品安全问题向当地工商行政管理部门投诉
 - D. 餐饮环节的食品安全问题向当地食品药品监督管理局投诉
- 11、问答题：县级以上工商行政管理机关可以向社会公布哪些食品安全日常监督管理信息？
- 12、问答题：QS 标志是什么标志？其含义是什么？
- 13、问答题：食品广告应当符合哪些要求？
- 14、多项选择题：食品生产车间的照明应（ ）
- A. 内光线充足，照度应满足生产加工要求
 - B. 工作台、敞开式生产线照明设备应有防护装置
 - C. 裸露食品与原料上方的照明设备应有防护装置
 - D. 洗手更衣设施的照明设备应有防护装置
- 15、问答题：《食品安全法》对食品生产者使用食品添加剂有哪些规定？
- 16、多项选择题：生产车间进口处不应设置（ ）等设施，保持完好，使用正常。必要时还应设有工作鞋（靴）消毒池。
- A. 坑式厕所
 - B. 洗手
 - C. 厕所
 - D. 消毒
- 17、多项选择题：国内生产并在国内销售的预包装食品（不包括进口预包装食品）应标示企业执行的（ ）的代号和顺序号
- A. 国家标准
 - B. 行业标准
 - C. 地方标准
 - D. 经备案的企业标准
 - E. 未经备案的企业标准
- 18、单项选择题：很多种重金属对人体是有害的，以下哪种物品若经常使用，易引起中毒：（ ）A. 带釉上彩的瓷器
- B. 锡壶
 - C. 用废旧铝制品改制的餐具
 - D. 以上几种都易引起中毒
- 19、单项选择题：以下不属于优质茶叶品质的特征是：（ ）A. 绿茶口感略带苦涩
- B. 香味纯正
 - C. 颜色暗深
 - D. 外形应均匀一致
- 20、问答题：未按照要求运输食品的，应当如何进行处罚？
- 21、单项选择题：下列哪些操作，不适宜保存蔬菜中的维生素：（ ）A. 洗菜：要先洗后切
- B. 浸泡：切好的菜要浸泡半天以除去农残
 - C. 切菜：要随切随炒，切忌切好后久置
 - D. 烹饪：烹调蔬菜时适当加点醋，可以减少维生素 C 的损失

22、单项选择题：出口食品生产企业和出口食品原料种植、养殖场应当向国家（ ）部门备案。

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/307141051116006101>