

2020年食品安全管理员考核试题 598 题[含参考答案]

一、判断题

1. 物理性胖听常见的原因是 B
A.内容物含糖量高
B.内容物过多
C.加热温度过高
D.冷却时降温过快
2. 鲜黄花菜中含有能引起呕吐.腹痛.血尿等中毒症状的毒性成分是 B
A.龙葵素
B.秋水仙碱
C.植物血凝素
D.亚硝酸胺
3. “肠源性青紫症”见于 A
A.亚硝酸盐食物中毒
B.毒蕈中毒
C.有机磷中毒
D.鲜黄花菜中毒
4. 苦杏仁中的有毒成分为 A
A.氰苷
B.龙葵素
C.秋水仙碱
D.皂苷
5. 毒蕈中毒的最常见原因是 C
A.加热不彻底
B.未加碱破坏有毒成分
C.误食
D.保藏方法不当
6. 鱼类是否引起组胺中毒，与下列哪个因素有关 D
A.含丰富组胺酸的鱼种
B.被大量的具有组氨酸脱羧酶的细菌污染
C.足够的时间及适合的温度

D.以上均是

7. 食用自制的臭豆腐后出现视力模糊.眼睑下垂.吞咽困难等对称性脑神经受损的症状, 治疗应该使用 D

A.二巯基丙磺酸钠

B.硫代硫酸钠

C.美蓝

D.多价抗肉毒毒素血清

8. 在细菌性食物中毒中, 需要及早使用多价抗毒素血清的是 B

A.副溶血性弧菌食物中毒

B.肉毒梭菌食物中毒

C.沙门菌食物中毒

D.金黄色葡萄球菌食物中毒

9. 病死率最高的细菌性食物中毒是 D

A.沙门菌食物中毒

B.金黄色葡萄球菌食物中毒

C.副溶血性弧菌食物中毒

D.肉毒梭菌食物中毒

10. 肉毒毒素主要影响 B

A.消化系统

B.神经系统

C.泌尿系统

D.循环系统

11. 在我国, 引起肉毒梭菌食物中毒的食品为 C

A.肉类及其制品

B.水产品.盐渍食品

C.家庭自制的植物性发酵食品

D.乳和乳制品.剩米饭

12. 由耐热肠毒素引起的食物中毒病原菌是 C

A.沙门菌

B.副溶血性弧菌

C.金黄色葡萄球菌

D.肉毒梭菌.

13. 县级人民政府食品药品监督管理部门可以在乡镇或者特定区域设立派出机构 ✓
14. 转基因食品的特征是 D
- A.产品的基因组构成发生了改变并存在外源 DNA
 - B.食品的成分中存在外源 DNA 的表达产物及其生物活性
 - C.具有基因工程所设计的性状和功能
 - D.以上均是
15. 食物中毒的调查工作应当由下列哪个部门负责 B
- A.卫生行政部门
 - B.卫生行政部门指定的疾病预防控制机构
 - C.公安部门
 - D.质量监督部门
16. 县级以上地方人民政府食品药品监督管理部门应当开展食品安全事故的监测.预警工作 ×
17. 食物中毒事件中中毒人数在 30 人以下，且未出现死亡病例的，不属于食品安全事故 ✓
18. 食品安全事故，指食源性疾病.食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故 ✓
19. 食品法典是保护消费者健康并确保食品国际贸易公平的最重要参考基准 ✓
20. 食品安全企业标准由企业制定，作为组织生产的依据在本企业适用，不需办理其他手续 ×
21. 只有食品安全标准是强制执行的标准 ✓
22. 食品安全标准是对食品中各种影响公众身体健康和生命安全的危害因素进行控制的技术规范 ✓
23. 开展食品安全风险交流应坚持科学客观.公开透明.及时有效.多方参与的原则 ✓
24. 食品生产经营企业生产经营的食品中不得添加药品 ✓
25. 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，应当经当地卫生行政部门许可 ×

26. 食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符的，在不影响食品安全的情况下，可以继续上市销售。（×）

27. “神奈川试验”阳性的食物中毒病原菌为 C

- A.沙门菌
- B.葡萄球菌
- C.副溶血性弧菌
- D.变形杆菌

28. 食品的绝对安全性是指 A

- A.确保不能因食用某种食品而危及健康或造成伤害
- B.一种食物在采用合理的食用方式的情况下，不会导致对健康损害的实际确定性
- C.一种食物成分在进食量正常的情况下，不会导致对健康损害的实际确定性
- D.一种食物成分在采用合理的食用方式的情况下，不会导致对健康损害的实际确定性

29. 食品安全风险评估结果由下列哪个部门公布 B

- A.国务院食品药品监督部门
- B.国务院卫生行政部门
- C.国务院质量监督部门
- D.国务院农业行政部门

30. 风险分析的组成部分不包括 D

- A.风险评估
- B.风险管理
- C.风险交流
- D.暴露评估

31. 《北京市食品安全条例》属于 C

- A.食品安全法律
- B.食品安全行政法规
- C.地方性法规
- D.食品安全规章

32. 省级以上食品药品监督管理部门可以组织开展食品安全 D

- A.监督抽检
- B.体系检查
- C.飞行检查
- D.以上都是

33. 国家对特殊食品实行严格的监督管理。特殊食品是指 D
- 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.以上都是
34. 有关食用农产品，下列哪项不在食品安全法规定的食品安全监督管理的范围 A
- A.生产
 - B.市场销售
 - C.有关质量安全标准的制定
 - D.有关安全信息的公布
35. 下列哪种说法是错误的 D
- A.食品生产和加工属于食品安全监督的范围和对象
 - B.食品销售和餐饮服务属于食品安全监督的范围和对象
 - C.食品生产经营者使用食品添加剂.食品相关产品属于食品安全监督的范围和对象
 - D.食品的贮存和运输不属于食品安全监督的范围和对象
36. 下列哪项不属于食品相关产品 A
- A.食品添加剂
 - B.用于食品的包装材料
 - C.用于食品的洗涤剂
 - D.用于食品的消毒剂
37. 我国的食品安全监督管理制度是一种综合性监管制度，整合了下列什么资源 D
- A.政府资源
 - B.社会资源
 - C.个人资源
 - D.以上都是
38. 综合监管是指 D
- A.组织协调
 - B.对具体监管工作的监督
 - C.具体监管以外的与食品安全有关的工作
 - D.以上都是
39. 食用农产品的监督管理由下列哪个部门负责 D
- A.食品药品监督管理部门
 - B.质量监督部门

- C.出入境检验检疫机构
- D.农业行政部门

40. 食物中毒的诊断依据是 D

- A.流行病学资料
- B.卫生学调查资料
- C.实验室检验资料
- D.以上都是

41. 食品安全关系到 D

- A.广大人民群众的身体健康和生命安全
- B.经济的发展和社会的稳定
- C.广大人民群众对社会和政府的信心
- D.以上都是

42. 对引起食物中毒的食物，应该 D

- A.未出售的应停止销售并封存
- B.已售出的应追回
- C.对致病食物应进行无害化处理或依法销毁
- D.以上都是

43. 除了政治性.法律性.科学性外，食品安全概念的特点还有 D

- A.社会性
- B.综合性
- C.全局性
- D.以上都是

44. 食品质量是指食品满足规定或潜在要求的特征和特性总和，其要求是 D

- A.安全性
- B.营养性
- C.可食用性
- D.以上都是

45. 与一般产品质量比较，食品质量具有的特点是 D

- A.食品的使用性表现为食用性
- B.食品的保质期相对较短
- C.生产.加工.包装.运输.贮存.销售直至消费的全过程都会对食品质量产生影响
- D.以上都是

46. 质量是指 D

- A.终端产品质量
- B.服务质量
- C.生产质量
- D.以上均包括

47. 产品固有特性，也称产品内在质量，包括下列内容，但除了 D

- A.性能
- B.可靠性
- C.安全性
- D.外包装

48. 除了农业投入品以外，食品安全监督管理的对象还包括 D

- A.包括食用农产品在内的食品
- B.食品添加剂
- C.食品相关产品
- D.以上都是

49. 食用农产品生产者.食品生产经营者.管理者.消费者乃至社会各界共同面临的重要课题是 D

- A.认识引起食品安全问题的诸多因素
- B.认识出现的食品安全新问题
- C.完善食品安全监督管理体系
- D.以上都是

50. 确认食物中毒事故较为可靠的实验室证据是在下列哪项中检出致病因子 D

- A.可疑食品样本
- B.环境样本
- C.患者生物标本
- D.在以上样本中检出相同的致病因子

51. 食物中毒实验室检验的采样原则是 D

- A.及时性
- B.针对性
- C.染
- D.以上都是

52. 食物中毒的实验室检验结果有助于 D

- A.确认致病因子

- B.查找污染来源和途径
- C.及时救治患者
- D.以上都是

53. 食物中毒的流行病学调查应该由哪个部门组织 A

- A.卫生行政部门
- B.卫生行政部门指定的疾病预防控制机构
- C.公安部门
- D.质量监督部门

54. 生产经营者和食品行业自律是一种预防机制 ✓

55. 食品药品监督管理局行使的具体监管是指 D

- A.食品生产许可证和食品经营许可证的发放
- B.食品安全的日常监管
- C.查处生产不合格食品及其他质量安全违法行为
- D.以上都是

56. 在下列的食品污染物中，属于杂物的是 C

- A.铅
- B.铁
- C.铁屑
- D.黄曲霉毒素

57. 下列属于人工合成甜味剂的是 D

- A.蔗糖
- B.果糖
- C.葡萄糖
- D.糖精

58. 参与体内正常代谢的是防腐剂是 B

- A.苯甲酸
- B.山梨酸
- C.丙酸钠
- D.对羟基苯甲酸乙酯

59. 下列哪种食品添加剂没有防腐作用 C

- A.苯甲酸钠
- B.山梨酸钾

- C.二丁基羟基甲苯
- D.亚硫酸钠

60. 下列哪种食品添加剂不是防腐剂 D

- A.丙酸钠
- B.焦亚硫酸钠
- C.苯甲酸
- D.柠檬酸

61. 对肉毒梭状芽胞杆菌有抑制作用的是 B

- A.苯甲酸
- B.亚硝酸钠
- C.亚硫酸钠
- D.柠檬酸

62. 下列哪一种食品添加剂通过与肉制品中肌红蛋白发生化学反应使肉制品呈鲜红色 D

- A.红曲米
- B.亚硫酸钠
- C.赤鲜红
- D.亚硝酸钠

63. 在以下食用色素中，属于天然色素的是 B

- A.苋菜红
- B.姜黄
- C.柠檬黄
- D.靛蓝

64. 虫胶红是 C

- A.防腐剂
- B.发色剂
- C.天然着色剂
- D.人工合成色素

65. 下列哪种食品添加剂没有抗氧化作用 C

- A.丁基羟基茴香醚
- B.二丁基羟基甲苯
- C.焦亚硫酸钠
- D.没食子酸丙酯

在我国，使用食品添加剂存在的主要问题有 D

- A.超出规定范围使用食品添加剂
- B.超出规定限使用食品添加剂
- C.使用工业级代替食品级的添加剂
- D.以上都是

67. 食品添加剂是指 D

- A.应用生物技术获得的产品
- B.利用物理方法从天然动植物中提取的物质
- C.用化学合成方法得到的纯化学合成物
- D.以上都是

68. 食用农产品的市场销售不在食品安全监督管理的范围×

69. 食品中的杂物包括 D

- A.动物性杂物
- B.植物性杂物
- C.矿物性杂物
- D.以上都是

70. 用工业废水或生活污水灌溉农田可使粮豆类受到下列哪种有机有毒成分的污染 D

- A.汞
- B.镉
- C.铅
- D.酚

71. 陶瓷和搪瓷类容器的主要卫生问题是 A

- A.有毒金属污染
- B.添加剂污染
- C.细菌污染
- D.放射性核素污染

72. 在防粘涂料中，最为安全的是 A

- A.有机硅防粘涂料
- B.聚氟乙烯
- C.聚四氟乙烯
- D.聚六氟丙烯

73. 合成橡胶的主要卫生问题是 C

- B.微生物
- C.添加剂.单体
- D.荧光物质

74. 下列哪种塑料中易存在双酚 A，故不得用于生产婴幼儿奶瓶 B

- A.聚酯
- B.聚碳酸酯
- C.蜜胺
- D.聚氯乙烯

75. 最安全的塑料是 A

- A.聚乙烯
- B.聚苯乙烯
- C.聚氯乙烯
- D.聚碳酸酯

76. 在我国不能用于食品的塑料是 D

- A.聚氯乙烯塑料
- B.聚苯乙烯塑料
- C.聚乙烯塑料
- D.酚醛塑料

77. 氯丙醇具有下列哪种毒性作用 D

- A.生殖毒性
- B.遗传毒性
- C.致癌性
- D.以上均有

78. 可降低粮食中苯并（a）芘含量的方法是 A

- A.日晒
- B.加水搓洗
- C.加醋浸泡
- D.高压蒸煮 20~30 分钟

79. 油脂经反复高温加热，可促使脂肪产生 D

- A.黄曲霉毒素 B1
- B.二甲基亚硝胺
- C.胺类

a) 芘

80. 经常在柏油路上晒粮食，易造成粮食受到下列哪种污染物的污染 D

- A. 杂环胺
- B. 丙烯酰胺
- C. 氯丙醇
- D. 苯并(a)芘

81. 食物中多环芳烃的主要来源是 C

- A. 食物从污染的环境中吸收
- B. 食物中的微生物在一定条件下合成
- C. 食物在烟熏、烘烤的过程中受到污染
- D. 在柏油路上晒粮使粮食受到污染

82. 在下列放射性物质中，参与钾代谢过程的是 C

- A. ¹³¹碘
- B. ⁹⁰锶
- C. ¹³⁷铯
- D. ²²⁶镭

83. 鲜乳的冷藏、储运温度应在 B

- A. 10℃~15℃
- B. 4℃~6℃
- C. 10℃~12℃
- D. 15℃以下

84. 我国食品安全工作方针是：食品安全工作实行预防为主、风险管理、全程控制、社会共治，建立科学、严格的监督管理制度 ✓

85. 可采用冲拔法制成二片罐的罐头食品容器材料为 A

- A. 铝板
- B. 镀锡板
- C. 镀铬板
- D. 马口铁

86. 对罐头食品的植物类原料进行热烫的目的是 D

- A. 破坏原料中组织酶的活性、稳定色泽、改善风味
- B. 杀灭部分微生物
- C. 软化原料组织和减少水分，以便装罐
- D. 破坏原料中组织酶的活性、稳定色泽、改善风味

87. 高温加热油脂产生的有害产物是 D

- A.过氧化物
- B.氧化脂肪酸
- C.挥发性羰基化合物
- D.以上都是

88. 下列哪种存在于油脂中的成分可分解为硫氰酸酯类等引起甲状腺增生肥大的物质 B

- A.棉酚
- B.芥子油苷
- C.芥酸
- D.苯并（ ）芘

89. 下列哪种食用油可损害心.肝.肾等实质器官，并对生殖系统也有明显的损害 A

- A.粗制棉籽油
- B.粗制菜籽油
- C.粗制大豆油
- D.粗制花生油

90. 油脂酸败最早期的改变是 C

- A.酸度升高
- B.羰基价升高
- C.过氧化值升高
- D.比重增加

91. 下列哪种植物油精炼工艺可以除去苯并(a)芘 C

- A.脱胶
- B.脱酸
- C.脱色
- D.脱臭

92. 下列哪种酒中含有的成分属于细胞原浆毒，且毒性最大 B

- A.甲醇
- B.甲醛
- C.杂醇油
- D.乙醇

93. 以下列哪种原料酿制的酒甲醇的含量最高 A

- B.马铃薯
- C.水果
- D.糠麸

94. 酒类中的甲醇主要来自 A

- A.酿酒原料
- B.生产设备和管道
- C.容器和包装材料
- D.储存过程

95. 污染粮豆类最严重的微生物是 A

- A.霉菌
- B.细菌
- C.病毒
- D.以上均是

96. 对结核菌素试验阳性而无临床症状的病畜乳，适宜的处理方法为 B

- A.煮沸5分钟后饮用
- B.煮沸5分钟后制成奶制品
- C.销毁
- D.巴氏消毒后喂饲牛犊

97. 影响粮豆质量安全的有害化学因素不包括 D

- A.农药
- B.重金属
- C.化肥
- D.铁屑

98. 牛乳的最佳保存温度是 B

- A.-4.4℃
- B.4.4℃
- C.10℃
- D.15℃

99. 污染生乳的微生物有 D

- A.腐败菌
- B.致病菌
- C.真菌

100. 水禽蛋不得作为糕点原料的原因是 A

- A. 极易受沙门菌污染
- B. 腥味大
- C. 蛋白酶抑制剂含量高
- D. 砷污染严重

101. 在下列非致病的腐败菌中，哪种能在低温下生长繁殖，引起禽肉感官的改变 A

- A. 假单胞菌属
- B. 微杆菌属
- C. 不动杆菌属
- D. 气单胞菌属

102. 畜肉处于下列哪个阶段食用最好 B

- A. 僵直
- B. 后熟
- C. 自溶
- D. 腐败

103. 肉品通过后熟产酸，可杀死 C

- A. 猪瘟病毒
- B. 丹毒杆菌
- C. 口蹄疫病毒
- D. 炭疽杆菌

104. 处在僵直阶段的畜肉为 D

- A. 病畜肉
- B. 条件可食肉
- C. 废弃肉
- D. 新鲜肉

105. 畜肉僵直主要与哪种因素有关 B

- A. 组织酶
- B. pH
- C. 含水量
- D. 温度

106. 贮存蔬菜、水果的适宜温度是 B

- A.20℃
- B.10℃
- C.-1℃
- D.-10℃

107. 蔬菜和水果被肠道致病菌和寄生虫卵污染的原因是 D

- A.用人畜粪便灌溉
- B.用生活污水灌溉
- C.运输.贮存或销售过程中管理不当
- D.以上都是

108. 粮豆在农田生长期和收割时混有的有毒有害菌类.植物种子有 D

- A.麦角
- B.麦仙翁籽
- C.曼陀罗籽
- D.以上都是

109. 食品安全国家标准制（修）订工作由下列哪个部门负责 B

- A.国务院食品药品监督部门
- B.国务院卫生行政部门
- C.国务院质量监督部门
- D.国务院农业行政部门

110. 下列哪种牛乳煮沸 5 分钟或经巴氏消毒后允许喂饲牛犊或其他禽畜 A

- A.体温正常的口蹄疫病畜产的乳
- B.患炭疽病的病畜产的乳
- C.患牛瘟的病畜产的乳
- D.患沙门菌病的病畜产的乳

111. 河豚毒素的靶器官是 A

- A.神经系统
- B.肝脏
- C.肾脏
- D.胃肠

112. 因生产者无法确定.破产等原因无法召回不安全食品的，食品经营者应当在其经营的范围内主动召回不安全食品。（对）

113. 不安全食品是指食品安全法律法规规定禁止生产经营的食品以及其他有证据证明可能

危害人体健康的食品。（对）

114. 委托生产的食品，其包装上应当标注委托方的名称.地址和受托方的名称.地址.生产许可证编号等内容。（对）

115. 食品安全事故调查部门经事故发生单位同意，可以向有关单位和个人了解与事故有关的情况，并要求提供相关资料和样品。（错）

116. 对通过良好生产规范.危害分析与关键控制点体系认证的食品生产经营企业，县级以上人民政府食品药品监督管理部门应当依法实施跟踪调查。（错）

117. 国家鼓励食品生产经营企业参加食品安全责任保险。（错）

118. 食品生产企业可以自行对所生产的食品进行检验，也可以委托符合本法规定的食品检验机构进行检验。（对）

119. 对四季豆，最好采用下列哪种烹调方式 C

- A.凉拌
- B.急火快炒
- C.炖食
- D.以上均是

120. 用工业乙醇勾兑的白酒中，对人体危害最大的成分是 A

- A.甲醇
- B.氢氰酸
- C.甲醛
- D.杂醇油

121. 急性砷中毒的特效解毒剂是 A

- A.二巯基丙磺酸钠
- B.阿托品
- C.美蓝
- D.食醋

122. 急性砷中毒的原因是 D

- A.误食
- B.食品受到污染
- C.滥用含砷食品添加剂
- D.以上都是

123. 食品安全风险评估以食品安全风险监测和监督管理信息.科学数据以及其他有关信息为基础,遵循什么样的原则进行 D

- A.科学
- B.透明
- C.个案处理
- D.以上都是

124. 食源性急性有机磷农药中毒的原因是 D

- A.用装过有机磷农药的容器盛装食用油.酱油.啤酒等食品
- B.将有机磷农药与食物混放在一起,使食物受到污染,或被误食
- C.运输有机磷农药的交通工具未清理污染食物
- D.以上都是

125. 县级以上人民政府食品药品监督管理部门可以委托具有法定资质的食品检验机构或者专业机构进行抽样工作。(对)

126. 河豚鱼中毒的主要症状是 B

- A.肝肾损害
- B.神经麻痹
- C.缺氧
- D.胃肠炎

127. 河豚毒素的主要毒作用是 D

- A.引起血压下降
- B.引起体温下降
- C.抑制咳嗽反射
- D.引起神经和呼吸中枢麻痹

128. 河豚毒素主要存在于河豚鱼的 C

- A.肌肉
- B.血液
- C.卵巢
- D.皮肤

129. 河豚毒素含量最高的是河豚鱼的 C

- A.血液
- B.肝脏
- C.卵巢

D.肌肉

130. 引起霉变甘蔗中的甘蔗节菱孢霉产生的3-硝基丙酸主要损害人体的 B

- A.消化系统
- B.中枢神经系统
- C.呼吸系统
- D.内分泌系统

131. 霉变甘蔗中毒的有毒物质是 B

- A.T-2毒素
- B.3-硝基丙酸
- C.脱氧雪腐镰刀菌烯醇
- D.伏马菌素

132. 对霉变甘蔗中毒的描述，下列哪项是正确的 A

- A.引起中毒的是一种神经毒素
- B.因霉变甘蔗不易鉴别，故易引起中毒
- C.中毒症状以胃肠道症状为主
- D.患者预后良好

133. 关于赤霉病麦中毒，下列种说法是正确的 D

- A.因麦子受镰刀菌感染所致
- B.毒素对热稳定，一般烹调方法难以将其破坏
- C.用稀释法使病粒的比例降低可达到一定的预防效果
- D.以上都是

134. 引起臭米面食物中毒的致病菌是 C

- A.黄曲霉菌
- B.致病性大肠埃希菌
- C.椰毒假单胞菌
- D.肉毒梭菌

135. 关于蜡样芽孢杆菌食物中毒，下列说法错误的是 B

- A.该菌的繁殖体和芽孢均不耐热
- B.产生的腹泻毒素不耐热，但因剩米饭食用前不加热，易引起此种类型中毒
- C.产生的呕吐毒素耐热，是蜡样芽孢杆菌食物中毒的主要临床类型
- D.除米饭有时会发黏.稍带异味或入口不爽外，大多数引起中毒的食品无感官性状改变

136. 沙门菌食物中毒最为多见的是 A

- A. 胃肠炎型
- B. 类霍乱型
- C. 类伤寒型
- D. 类感冒型

137. 食源性急性有机磷农药中毒的神经系统中毒症状是 D

- A. 毒蕈碱样症状
- B. 烟碱样症状
- C. 中枢神经系统症状
- D. 以上均是

138. 生产、销售不符合食品安全标准的食品，足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病，或者在食品中掺入有毒、有害非食品原料，销售明知掺入有毒、有害非食品原料的食品，依法追究刑事责任。（对）

139. 委托生产的食品，其包装上应当标注委托方的名称、地址、生产许可证编号和受托方的名称、地址等内容。（错）

140. 食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。（对）

141. 用于食品的洗涤剂、消毒剂是指用于洗涤或者消毒食品、餐具、饮具以及食品加工用的工具、设备或者食品包装材料和容器的物质。（错）

142. 食品生产经营者因涉嫌食品安全违法行为被立案调查尚未结案的，食品药品监督管理部门可以暂停办理其与食品安全违法行为相关的行政许可申请事项。（对）

143. 因遗失、损坏补发的食品生产许可证，许可证编号不变，发证日期为补发日期。（错）

144. 生产场所迁出原发证食品药品监督管理部门管辖范围的，应当向原发证食品药品监督管理部门提出变更申请，变更食品生产许可证。（错）

145. 食品生产者应当在生产场所的显著位置悬挂或者摆放食品生产许可证副本。（错）

146. 对依法规定实施的检验结论有异议的，食品生产经营者可以向实施抽样检验的食品药品监督管理部门或者其上一级食品药品监督管理部门提出复检申请。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。复检机构与初检机构可以为同一机构。（错）

147. 根据《食品安全法》第一百四十七条的规定，生产经营者财产不足以同时承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时，先缴纳罚款、罚金。（错）
148. 实施食品生产经营日常监督检查，对重点项目应当以书面检查方式为主，对一般项目可以采取现场检查的方式。（错）
149. 从事食品生产、食品销售、餐饮服务，以及销售食用农产品，应当依法取得许可。（错）
150. 食品生产经营者主动采取停止生产经营、召回和处置不安全食品措施，消除或者减轻危害后果的，依法免于处罚。（错）
151. 市、县级食品药品监督管理部门应当向社会公开日常监督检查时间、检查结果和检查人名等信息，并在生产经营场所醒目位置张贴日常监督检查结果记录表。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2个月。（错）
152. 县级以上人民政府食品药品监督管理部门在食品安全监督管理工作中采用国家规定的快速检测方法对食品进行抽查检测。但是抽查检测结果确定有关食品不符合食品安全标准的，不可以作为行政处罚的依据。（错）
153. 营养强化剂不属于食品添加剂。（错）
154. 食源性疾病是指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，不包括食物中毒。（错）
155. 生产场所迁出原发证的食品药品监督管理部门管辖范围的，可以申请变更食品生产许可证载明的许可事项。（错）
156. 国家要求食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。（错）
157. 政府鼓励消费者协会协助或者参与食品安全宣传教育、社会监督等工作。（错）
158. 上传至省重点监管食品电子追溯系统的相关电子凭证，可以作为食品生产经营者已经履行进货查验记录的凭证。（对）
159. 国家出入境检验检疫部门应当对进出口食品的进口商、出口商和出口食品生产企业实施信用管理，建立信用记录。对有不良记录的进口商、出口商和出口食品生产企业，可以拒

绝其进出口食品。（错）

160. 县级以上人民政府食品药品监督管理部门应当对食品进行定期或者不定期的抽样检验，进行抽样检验，应当购买抽取的样品，委托符合法定的食品检验机构进行检验，并支付相关费用；并向食品生产经营者收取检验费和其他费用。（错）

161. 预包装食品包装上应当有标签。标签应当标明：名称、规格、净含量、生产日期；成分或者配料表；主要营养成分及其含量；生产者的名称、地址、联系方式；保质期；产品标准代号；贮存条件；所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；生产许可证编号。（错）

162. 食品生产经营者未依法停止生产经营不安全食品的，省级食品药品监督管理部门可以责令其停止生产经营不安全食品。（错）

163. 委托生产食品的，委托方应当委托依法取得生产该类食品生产许可的企业，受托方对委托生产的食品安全承担法律责任。（错）

164. 被沙门菌污染的食品 D

- A. 具有腐臭味
- B. 具有酸味
- C. 发生颜色变化
- D. 无感官性状的变化

165. 食品生产经营者应当将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。（对）

166. 对食品安全事故的信息报告，由县级以上人民政府哪个部门实施统一监督管理 A

- A. 食品药品监督管理部门
- B. 卫生行政部门
- C. 农业行政部门
- D. 质量监督部门

167. 沙门菌食物中毒的主要临床表现是 A

- A. 呕吐，腹痛，腹泻，水样便
- B. 共济失调，全身麻痹瘫痪
- C. 视力模糊，眼睑下垂，复视
- D. 酒醉步，植物神经功能紊乱

168. 食品添加剂的生产许可由哪个部门负责 A

- A. 食品药品监督部门

- B.卫生行政部门
- C.农业行政部门
- D.质量监督部门

169. 食品新原料.食品添加剂新品种.食品相关产品新品种的生产许可由国务院哪个部门负责 B

- A.食品药品监督部门
- B.卫生行政部门
- C.农业行政部门
- D.质量监督部门

170. 省.自治区.直辖市食品药品监督管理局负责下列哪类食品的生产许可 D

- 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.以上都是

171. 对食品生产经营活动实施统一的监督管理由哪个部门负责 A

- A.食品药品监督管理局
- B.卫生行政管理部门
- C.农业行政管理部门
- D.质量监督管理部门

172. GAP 认证是对下列哪个方面建立控制标准和评判标准 D

- A.农产品生产.加工.销售过程中的卫生安全
- B.环境保护
- C.产品质量
- D.以上都是

173. 食用农产品质量安全风险评估由国务院的哪个部门负责 C

- A.食品药品监督管理局
- B.卫生行政管理部门
- C.农业行政管理部门
- D.质量监督管理部门

174. 下列哪项不属于农业化学投入品 C

- A.生物源农药
- B.化学肥料
- C.转基因种苗

D.保鲜剂

175. 食用农产品的产地管理包括 D

- A.对产地环境质量评级
- B.污染区划定
- C.污染区域监测
- D.以上都是

176. 食用农产品的质量安全易受到下列哪种危害因素的影响 D

- A.农药残留.兽药残留
- B.重金属超标
- C.微生物污染
- D.以上都是

177. 调查食品安全事故，除了查明事故单位的责任，还应当查明下列哪个机构及其工作人员的责任 D

- A.有关监督管理部门
- B.食品检验机构
- C.认证机构
- D.以上都是

178. 实施 GMP 可以防止生产过程中的 D

- A.污染
- B.混乱
- C.差错
- D.以上都是

179. 发生食品安全事故的单位应当在多长时间内向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告 A

- A.2 小时
- B.4 小时
- C.6 小时
- D.8 小时

180. 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 72 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。这种召回属于 C

- A.一级召回
- B.二级召回
- C.三级召回

D.四级召回

181. 原粮中重金属和其他污染物的风险监测由国务院哪个部门负责组织开展 D

- A.农业行政部门
- B.食品药品监督管理部门
- C.质量监督部门
- D.粮食部门

182. 食用农产品种植.养殖环节农药.兽药残留和其他污染物的风险监测由国务院哪个部门负责组织开展 A

- A.农业行政部门
- B.食品药品监督管理部门
- C.质量监督部门
- D.粮食部门

183. 食品安全事故具有的特点是 D

- A.突发性和隐匿性
- B.群发性和散发性
- C.严重性和紧迫性
- D.以上都是

184. 食物中毒事件中中毒人数在 100 人以上并出现死亡病例；或出现 10 人以上死亡的，属于 B

- A.特别重大食品安全事故
- B.重大食品安全事故
- C.较大食品安全事故
- D.一般食品安全事故

185. 受污染食品流入 2 个以上地市，造成或经评估认为可能发生对社会公众健康产生严重损害的食源性疾病的,属于 B

- A.特别重大食品安全事故
- B.重大食品安全事故
- C.较大食品安全事故
- D.一般食品安全事故

186. 食物中毒事件中中毒人数在 30 人以上 99 人以下，且未出现死亡病例的,属于 D

- A.特别重大食品安全事故
- B.重大食品安全事故
- C.较大食品安全事故

187. 省人民政府食品药品监督管理部门会同同级相关部门调查处置 B

- A.特别重大食品安全事故
- B.重大食品安全事故
- C.较大食品安全事故
- D.一般食品安全事故

188. 食品安全事故不包括 D

- A.食物中毒
- B.食源性疾病
- C.食品污染
- D.食品超过保质期

189. 人类终生每日摄入某污染物对机体不产生任何已知不良效应的剂量是指 A

- A.每日容许摄入量
- B.最大无作用剂量
- C.无明显作用水平
- D.无明显损害水平

190. 食品安全标准的本质是 B

- A.法规性
- B.科学技术性
- C.强制性
- D.社会性

191. 除了基础标准外，食品安全国家标准还包括 D

- A.食品.食品添加剂.食品相关产品标准
- B.食品生产经营过程中的卫生要求
- C.检验方法与规程
- D.以上都是

192. 维生素 C 可以阻止下列哪种化合物的合成 A

- A.N-亚硝基化合物
- B.多环芳烃
- C.黄曲霉毒素
- D.苯并(a)芘

193. 食品安全事故事故的责任调查由哪个部门进行 D

- B.医疗部门
- C.疾病预防控制中心
- D.食品药品监督管理局

194. 下列哪种情况可引起病原物对食物的污染 D

- A.带菌或带毒者接触食物
- B.食物加工过程中生熟不分（交叉污染）
- C.加工设备未彻底清洗
- D.以上都是

195. 食品安全标准是 D

- A.食品安全法律法规体系的重要组成部分
- B.食品安全法制化管理的重要依据
- C.维护国家主权.促进食品国际贸易的技术保障
- D.以上都是

196. 影响沙门菌食物中毒发生率高低的因素是 D

- A.活菌数量
- B.菌型
- C.个体易感性
- D.以上都是

197. 致病性最强的沙门菌是 A

- A.猪霍乱沙门菌
- B.鼠伤寒沙门菌
- C.肠炎沙门菌
- D.鸭沙门菌

198. 对细菌性食物中毒患者的急救处理包括以下方面，但除了 D

- A.催吐.洗胃.清肠以迅速排出毒物
- B.对症治疗，治疗腹痛腹泻，纠正酸中毒
- C.对肉毒毒素中毒，应及早使用单价或多价抗毒素血清
- D.对患者均使用抗生素，尤其是对金黄色葡萄球菌肠毒素引起的中毒

199. 引起细菌性食物中毒的首位食品是 B

- A.豆类
- B.肉类
- C.蔬菜

200. 在下列细菌性食物中毒中，病死率最高的是 D

- A.沙门菌食物中毒
- B.副溶血弧菌食物中毒
- C.葡萄球菌食物中毒
- D.肉毒梭菌食物中毒

201. 从发生次数和中毒人数看，在我国占第一位的食物中毒是 A

- A.细菌性食物中毒
- B.植物性食物中毒
- C.化学性食物中毒
- D.真菌性食物中毒

202. 下列属于食物中毒的是 D

- A.痢疾
- B.消化不良
- C.长期摄入低剂量化学物质引起的慢性中毒
- D.赤霉病麦中毒

203. 食物中毒是 D

- A.暴饮暴食引起的急性胃肠炎
- B.经食物传播的各种疾病
- C.有毒食物引起的慢性中毒
- D.经口摄入有毒食物引起的非传染性急性或亚急性疾病

204. 关于霍乱与副霍乱，下列说法错误的是 D

- A.副霍乱病情一般较轻，但病原菌在外界环境中的存活及耐力较霍乱弧菌强
- B.临床上两者均以剧烈吐泻大量米泔水样物等为特征
- C.轻型患者易被忽略，成为危险的传染源
- D.患病后可产生持久的免疫力

205. 肠道传染病的预防应采取的措施是 D

- A.妥善处理与控制传染源
- B.切断传播途径
- C.保护易感人群
- D.以上都是

206. GMP 表示 B

- B.食品良好生产规范
- C.保健食品合格证
- D.食品安全标准

207. 预防人兽共患传染病应采取的措施是 D

- A.提高自我防护.保护意识
- B.加强家畜.家禽的管理
- C.正确处理病畜.病禽及其产品
- D.以上都是

208. 引起沙门菌食物中毒的主要食物是 D

- A.蔬菜.水果
- B.豆类及其制品
- C.谷类
- D.畜肉类及其制品

209. 除了微生物.寄生虫及其虫卵外，污染食物的生物性病原物还包括 D

- A.动.植物中存在的天然毒素，如河豚毒素
- B.动.植物性食物贮存不当时产生的有毒物质，如某些青皮红肉的海产鱼类产生的组胺
- C.动.植物性食物加工不当时产生的有毒物质，如蔬菜腌制过程中产生的亚硝酸盐
- D.以上都是

210. 除了食物中毒外，食源性疾病还包括 D

- A.食源性肠道传染病
- B.食源性寄生虫病
- C.由食物中有毒.有害污染物引起的中毒性疾病
- D.以上都是

211. 按照标准对产品的要求由高到低依次排列为 B

- A.绿色食品.有机食品.无公害食品
- B.有机食品.绿色食品.无公害食品
- C.绿色食品.无公害食品.有机食品
- D.无公害食品.有机食品.绿色食品

212. 侧重对影响环境质量因素控制的是 D

- A.无公害农产品
- B.A级绿色食品
- C.AA级绿色食品

213. 为了达到熟制的目的，糕点的中心温度应达到 D

- A.100℃
- B.95℃
- C.90℃
- D.85℃

214. 辐照食品的管理是指 D

- A.辐照设施的安全性管理
- B.辐照食品的卫生管理
- C.辐照工艺和剂量管理
- D.以上均是

215. 辐照食品的健全性是指 D

- A.毒理学上的安全性
- B.微生物学上的安全性
- C.营养学上的合格性
- D.以上均是

216. 一般认为，转基因食品可能存在下列卫生学问题，但不包括 D

- A.引起食物过敏
- B.对抗生素产生抗药性
- C.改变食物的营养价值
- D.产生化学污染物

217. 进口食品经检验检疫，下列哪项不合格的，可以在检验检疫机构的监督下进行技术处理，经重新检验合格后，方可销售.使用 D

- A. 涉及安全项目不合格的
- B. 涉及健康项目不合格的
- C. 涉及环境保护项目不合格的
- D. 标签.说明书

218. 进口尚无食品安全国家标准的食品，由境外出口商.境外生产企业或者其委托的进口商向国务院哪个部门提交所执行的相关国家（地区）标准或者国际标准 A

- A.国家卫计委
- B.国家质检总局
- C.国家食品药品监督管理总局
- D.国家农业部

219. 进出口食品.食品添加剂.食品相关产品的安全监督管理工作由哪个部门负责 B
- A.国家质检总局
 - B.各地的检验检疫机构
 - C.各地的食品药品监督管理局
 - D.各地的质量监督部门
220. 食品生产经营者食品安全信用档案记录的信息包括 D
- A.企业基本信息
 - B.监督管理信息
 - C.社会监督信息
 - D.以上都是
221. 关于猪链球菌病,下列说法错误的是 B
- A.是人兽共患传染病
 - B.猪是唯一的传染源
 - C.从事猪的屠宰及加工的人员为高危人群
 - D.综合流行病学史.临床表现和实验室检查结果进行诊断
222. 天然色素较安全,作为食品添加剂新品种,不必进行安全性评价 X
223. 罐头食品经过适当的热力杀菌以后,不含致病微生物,也不含在通常温度下能在其中繁殖的条件致病微生物 X
224. 外界温度是油脂氧化的主要因素,随着温度的升高,油脂的氧化速率增大 X
225. 因为油脂酸败时先形成过氧化物,过氧化值是油脂酸败的早期指标 ✓
226. 热榨能较好地保持油饼中蛋白质的理化性质,有利于粕饼资源的开发和利用 X
227. “毛油”可以直接食用 X
228. 酒尾中的甲醇含量要高于酒头,而杂醇油恰好与之相反,酒头含量高于酒尾。为此,采用“截头去尾”的方法,可降低成品酒中甲醇和杂醇油的含量 ✓
229. 蒸馏酒的配制酒所用的酒基可使用食用酒精 ✓
230. 患有乳房炎乳牛产的乳应消毒后废弃 ✓

231. 低温长时间巴氏消毒法在保证消毒效果的同时也尽量保持了其营养成分×
232. 生乳是从符合国家有关要求的健康乳畜乳房中挤出的无任何成分改变的常乳，最好直接饮用×
233. 只有处于僵直阶段的畜肉才是新鲜肉×
234. 危险温度带是 20℃~40℃×
235. 硝酸盐和亚硝酸盐可作为发色剂使用，是因为其本身带有诱人的色泽×
236. 食品中有机酸与罐壁金属接触发生化学反应而释出氢气，内部压力不断增加导致端盖受压凸出，叩击呈鼓音，穿洞有气体逸出，这是物理性胖听×
237. GRAS 物质，即一般认为是安全的物质，在食品添加剂中最为安全√
238. 在我国，食品营养强化剂属于食品添加剂范畴×
239. 在掩盖食品本身或加工过程中质量缺陷时使用食品添加剂是较理想的方法×
240. 在我国，食品加工助剂不属于食品添加剂范畴×
241. 食品添加剂是为改善食品品质和色.香.味,以及为防腐.保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成物质×
242. 我国现行的食品添加剂使用标准是 GB2760-2011×
243. 40K 是形成内照射最主要的天然辐射源√
244. 回收铝只能用来制作菜铲.瓢.勺等炊具√
245. 接触脂肪性食品的材料中可使用邻苯二甲酸酯类增塑剂×
246. 《国家安全标准 食品中污染物限量》规定了添加酸水解植物蛋白的产品中氯丙醇(3-MCPD) 的限量√
247. 食品中的氯丙醇主要来源于调味品√
- 248.

249. 污染食物的生物性病原物主要是微生物.寄生虫及其虫卵 ✓
250. 为了降低蔬菜中硝酸盐和亚硝酸盐含量，可施用什么肥料 B
A.磷肥
B.钼肥
C.氮肥
D.钾肥
251. 毒素型细菌性食物中毒病原菌产生外毒素，导致腹泻 ✓
252. 感染型细菌性食物中毒病原菌释放内毒素，引起体温升高 ✓
253. 畜肉类及其制品易引起金黄色葡萄球菌食物中毒 ×
254. 真菌性食物中毒的特点是发病率.病死率通常较低 ×
255. 细菌性食物中毒的特点是发病率.病死率通常较高 ×
256. 桐油不是食物，由其引起的中毒不是食物中毒 ×
257. 检查致敏性是转基因食品安全检查的一项主要内容 ✓
258. 对肠道传染病患者，粪便培养连续 2 次阴性方可解除隔离 ✓
259. 为预防人感染口蹄疫，凡确诊或疑似病畜及同群牲畜均应进行无出血方法扑杀 ✓
260. 人感染炭疽后，主要表现为局部皮肤溃疡及特异的黑痂 ✓
261. 加压蒸汽杀菌适合于水果罐头 ×
262. 能引起人体毒性反应所需病原物的最低含量或数量称为最小中毒剂量 ✓
263. 含糖量在 50% 以上的果酱.糖浆水果类罐头可不作保温检查 ✓
264. 食源性疾病都发生在发展中国家 ×
265. 食源性疾病是指通过摄食进入人体内的各种致病因子引起的.具有中毒性质的一类疾病 ×

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/315224241101011330>