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. 国务院食品药品监督管理部门负责制定.公布国家食品安全风险监测计划×

2. 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.二硫基丙磺酸钠

B.硫代硫酸钠

C.美蓝

D.多价抗肉毒毒素血清

3. 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

4. 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

5. 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.

6. 下列哪一类细菌性食物中毒是典型的毒素型食物中毒C

A.沙门菌食物中毒

B.变形杆菌食物中毒

C.金黄色葡萄球菌食物中毒

D.副溶血性弧菌食物中毒

7. “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

8. 对醋较为敏感的食物中毒病原菌是 A

A.副溶血性弧菌

B.沙门菌

C.葡萄球菌

D.变形杆菌

9. 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

10. 生产饮料时，为去除水中悬浮性杂质应采用的方法是 A

A.活性炭吸附法

B.电渗析法

C.反渗透法

D.以上均不是

11. 制作冷冻饮品时，杀菌后应在 4 小时内将温度迅速冷却至多少温度以下，以防止未被杀灭或外界污染的微生物大量繁殖 C

A.40℃

B.30℃

C.20℃

D.10℃

12. 下列属于冷冻饮品的是 A

A．冰激凌

B．汽水

C．蛋白饮料

D．包装饮用水

13. 食品安全风险评估的对象是食品.食品添加剂.食品相关产品中的下列哪项危害因素 D

A.生物性

B.化学性

C.物理性

D.以上都是

14．罐头热杀菌可采用的方法是 D

A.常压水杀菌

B.加压蒸汽杀菌

C.加压水杀菌

D.以上均可采用

15．下列哪种食物引起主要表现为全身皮肤潮红的食物中毒 B

A.凉菜

B.海水鱼类

C.豆制品

D.畜肉

16．食物中毒事件中毒人数在 30 人以下，且未出现死亡病例的，不属于食品安全事故 √

17．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 √

18．人体每日由膳食摄入的有毒物质的总量应比每日允许摄入量小 √

19．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×

20．食品可以宣传疾病预防.治疗功能×

21．食品生产经营者应当建立食品安全追溯体系 √

22．食品生产经营过程中存在食品安全隐患，未及时采取措施消除的，县级以上人民政府食品药品监督管理部门可以对食品生产经营者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈 √

23．通过评价的食品快速检测方法，可以作为行政处罚的依据 √

24．生产经营者和食品行业自律是一种预防机制 √

25．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 √

26. 蛋白质的主要功能是供给能量×

27. 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

28. 对食品质量潜在的要求是指 D

A.无毒.无害

B.有营养价值

C.有良好的色.香.味.型等感官性状

D.以上都是

29. 可损害肾脏的兽药是 A

A.磺胺类

B.氯霉素

C.链霉素

D.苯并咪唑类

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. 食品安全风险分析是指 D

A.风险评估

B.风险管理

C.风险交流

D.以上都是

32. 食品安全性毒理学评价可采用下列哪项作为对象进行毒理学试验 D

A.动物

B.微生物或其他生物

C.体外培养的细胞或组织器官

D.以上都是

33. 食品安全行政法规的制定者是 C

A.全国人民代表大会

B.省.自治区.直辖市人民代表大会

C.国务院

D.国务院各部门

34. 我国食品安全法律法规体系的核心是 A

A.中华人民共和国食品安全法

B.中华人民共和国农产品质量安全法

C.中华人民共和国标准化法

D.中华人民共和国进出境动物检疫法

35. 抽样检验由哪个部门负责 C

A.国务院食品药品监督管理部门

B.省.自治区.直辖市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.食品生产经营企业

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．不新鲜或腐败的青皮红肉海产鱼如金枪鱼可引起 B

A.沙门菌食物中毒

B.组胺中毒

C.副溶血性弧菌食物中毒

D.亚硝酸盐中毒

41．中央把加强食品药品监管体系建设作为稳增长.调结构.促改革.惠民生的重要任务来抓，重点是 D

A.健全国家.地方直至基层的食品安全监管体制

B.强化食品安全监管能力

C.建立覆盖食品供应链全过程的监管制度

D.以上都是

42．青皮红肉的海产鱼类如鲐鱼可引起中毒，其主要症状为 B

A.四肢肌肉麻木

B.面部.胸部及全身皮肤潮红

C.视觉模糊

D.全身皮肤发绀

43．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

44．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

45．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

46. 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

47. 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

48. 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

49. 食物中毒事故的流行病学调查是指 D

A.现场流行病学调查

B.食品卫生学调查

C.实验室检验

D.以上都是

50. 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

51. 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.亚硝胺

52. “肠原性青紫症”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

53. 含下列哪种类型毒素的毒蕈引起中毒后死亡率最高 D

A.胃肠型

B.神经精神型

C.溶血型

D.肝肾损害型

54. 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

55. 食品相关产品的监督管理由下列哪个部门负责 B

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

56. 苯并（a）芘含量较高的食物是 C

A.奶酪

B.食用油脂

C.熏制食品

D.脱水蔬菜

57. 食物蛋白质的氨基酸模式与人体蛋白质的氨基酸模式越接近，必需氨基酸被机体利用的程度越高，营养价值也相对越高 √

58. 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

59. 铵盐法生产的焦糖色可含有 B

A.氯丙醇

B.4-甲基咪唑

C.丙烯酰胺

D.亚硝胺

60. 下列既是漂白剂又是防腐剂的是 D

A.苯甲酸

B.亚硝酸钠

C.山梨酸

D.亚硫酸钠

61. 下列哪项是食品添加剂 D

A.食品用香料

B.胶基糖果中基础剂物质

C.食品工业用加工助剂

D.以上都是

62. 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

63. 与钙代谢相似的放射性物质是 A

A 90 锶

B 137 铯

C 40 钾

D 14 碳

64. 食品中含量最多的天然放射性核素是 A

A. 40钾

B. 226镭

C. 210钋

D. 238铀

65. 形成内照射的主要射线是 A

A. α射线

B. β射线

C. γ射线

D.X 射线

66．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

67．食品包装用纸存在的卫生问题有 D

A.农药残留

B.多环芳烃污染

C.微生物污染

D.以上均是

68．下列属于人工合成着色剂的是 C

A.高粱红

B.姜黄

C.苋菜红

D.红曲红

69．杂环胺致癌的主要靶器官为 D

A.食道

B.口腔

C.胃

D.肝

70．下列哪种食品添加剂是防腐剂 A

A.苯甲酸钠

B.亚硝酸钠

C.糖精钠

D.柠檬酸

71．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

D.苯并（a）芘

72．熏羊肉中最可能含有哪一类污染物 A

A.苯并（a）芘

B.氯丙醇

C.丙烯酰胺

D.黄曲霉毒素

73．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

74．可阻断 N-亚硝基化合物形成的食品成分是 C

A.蛋白质

B.维生素 B1 和烟酸

C.维生素 C 和维生素 E

D.钙和铁

75．能阻断 N-亚硝基化合物合成的维生素是 B

A.维生素 B1

B.维生素 C

C.维生素 D

D.维生素 B2

76．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

77．对 N-亚硝基化合物的致癌作用有抵抗力的动物是 D

A.豚鼠

B.猫

C.猴

D.尚未发现

78．人体内合成 N-亚硝基化合物的主要部位是 B

A.肝脏

B.胃

C.肾脏

D.小肠

79．如果腌菜中含有大量的亚硝酸盐，在适宜的条件下可与胺类形成 A

A.亚硝胺

B.色胺

C.腐胺

D.甲胺

80．在下列有毒金属中，属于“类金属”的是 D

A.汞

B.镉

C.铅

D.砷

81．关于汞，下列说法错误的是 C

A.甲基汞污染是水产品安全性的主要影响因素

B.无机汞是植物性食物中汞的主要存在形式

C.人的胃肠道对无机汞的吸收率远高于有机汞

D.水俣病就是食用鱼类引起的甲基汞中毒

82．专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签除了标明名称.规格.净含量.生产日期，成分或者配料表，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，生产许可证编号等信息外，还应当标明主要营养成分及其含量。（√）

83．相比较而言，最不安全的塑料是 C

A.聚乙烯

B.聚丙烯

C.聚氯乙烯

D.聚碳酸酯

84．按照生猪屠宰产品品质检验规程要求，肉品品质检验包括 D

A.入场静养

B.宰前检验

C.宰后检验

D.以上均是

85．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

86．下列哪种制油方法是目前国内外普遍采用的 D

A.热榨

B.冷榨

C.直接浸出法

D.预榨浸出法

87．动物脂的生产方法主要是 A

A.熬炼

B.压榨

C.溶剂萃取

D.水代

88．发酵酒存在的卫生学问题是 C

A.杂醇油

B.氰化物

C.二氧化硫

D.甲醇

89．下列哪种酒中含有的成分在食品安全国家标准中没有规定限量 C

A.甲醇

B.甲醛

C.杂醇油

D.氰化物

90．以下列哪种原料酿制的酒甲醇的含量最高 A

A.薯干

B.马铃薯

C.水果

D.糠麸

91．在下列酒中，属于发酵酒的是 B

A.白酒

B.葡萄酒

C.白兰地

D.朗姆酒

92．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

93．牛乳的最佳保存温度是 B

A.-4.4℃

B.4.4℃

C.10℃

D.15℃

94．水产品含有的自然毒素是 D

A.贝类毒素

B.海葵毒素

C.蟾酥

D.以上都是

95．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

96．下列属于天然着色剂的是 C

A.苋菜红

B.胭脂红

C.高粱红

D.新红

97．在禽类产品中，下列哪项不得检出 D

A.四环素

B.金霉素

C.土霉素

D.己烯雌酚

98．下列属于油脂天然存在的有害物质是 B

A.多环芳烃类化合物

B.芥子油苷

C.反式脂肪酸

D.霉菌毒素

99. 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

100. 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

101. 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

102. 蔬菜水果的主要卫生问题不包括 D

A.微生物及寄生虫的污染

B.农药污染

C.亚硝酸盐问题

D.霉菌污染

103. 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

104. 我国食品安全标准对谷物及其制品有限量规定的真菌毒素是 D

A.黄曲霉毒素 B1

B.脱氧雪腐镰刀菌烯醇

C.赭曲霉毒素 A

D.以上都是

105．粮豆类的仓储害虫大多是下列昆虫，但不包括 D

A.甲虫类

B.蛾类

C.螂

D.螨类

106．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

107．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

108．参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

109．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

110．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

111．"红心鸭蛋"最有可能的是饲料中添加了 D

A.苋菜红

B.胭脂红

C.赤鲜红

D.苏丹红

112. 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

113. 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）

114. 县级或者不设区的地级市人民政府食品药品监督管理部门可以在乡镇.街道或者特定区域设立派出机构。（对）

115. 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）

116. 预包装食品没有中文标签.中文说明书或者标签.说明书不符合法律法规规定的，不得进口。（对）

117. 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，依法免予处罚。（错）

118. 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）

119. 食品药品监督管理部门可以委托下级食品药品监督管理部门，对受理的食品生产许可申请进行现场核查。（对）

120. 食品生产经营者应当采用电子台账方式建立食品安全追溯体系。（错）

121. 委托生产食品的，应当委托依法取得生产该类食品生产许可的企业。（对）

122. 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）

123. 国家鼓励食品生产经营企业参加食品安全责任保险。（错）

124. 食品安全风险评估的对象是下列哪项中的生物性.化学性和物理性危害因素 D

A.食品

B.食品添加剂

C.食品相关产品

D.以上都是

125. 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

126. 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）

127. 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

128. 中毒症状主要为口唇.指（趾）甲以及全身皮肤青紫发绀等组织缺氧表现的是 B

A.毒蕈中毒

B.亚硝酸盐中毒

C.河豚鱼中毒

D.含氰苷植物中毒

129. 河豚毒素的靶器官是 A

A.神经系统

B.肝脏

C.肾脏

D.胃肠

130. 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

131．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

132．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

133．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

134．河豚毒素在下列哪种条件下可被破坏 D

A.日晒

B.盐腌

C.煮沸

D.加碱处理

135．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

136．赤霉病麦食物中毒的主要症状是 A

A.恶心.呕吐.腹痛.腹泻

B.意识障碍

C.早期昏迷

D.血压下降明显

137．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

138．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正本。（对）

139．出口食品生产企业和出口食品原料种植.养殖场应当向国家出入境检验检疫部门备案。（对）

140．食用农产品是指来源于农业活动的初级或加工产品，即在农业活动中获得的.供人食用的植物.动物.微生物及其加工产品。（错）

广东省食品生产安全监督考核题

标准部分之 GB2760 和 GB14880

141．广告经营者.发布者设计.制作.发布虚假食品广告，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。（对）

142．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，应当依法实施跟踪调查。实施跟踪调查可按相关标准收取一定费用。（错）

143．纳入省重点监管食品电子追溯系统的食品生产经营企业，应当按照食品电子追溯的标准和规范，建立完善企业内部电子追溯体系，并每个月要向省重点监管食品电子追溯系统报送数据。（错）

144．实施三级召回的，食品生产者应当自公告发布之日起 30 个工作日内完成召回工作。（对）

145．县级以上地方食品药品监督管理部门应当根据申请材料审查和现场核查等情况，对符合条件的，作出准予生产许可的决定，并自作出决定之日起 7 个工作日内向申请人颁发食品生产许可证。（错）

146．食品生产经营企业应当符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，提高食品安全管理水平。（错）

147．国家鼓励食品生产经营企业配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。（错）

148．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）

149．对食品安全风险评估结果证明食品存在安全隐患，需要制定.修订食品安全标准的，在制定.修订食品安全标准前，国务院卫生行政部门应当及时会同国务院有关部门规定食品中有害物质的临时限量值和临时检验方法，作为生产经营和监督管理的依据。（对）

150．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）

151．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）

152．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.检查结果和检查人员姓名等信息，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）

153．食品生产许可证分为正本.副本。只有正本具有法律效力。（错）

154．生产经营的食品中不得添加药品，以及按照传统既是食品又是中药材的物质。（错）

155．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）

156．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，可以提出申请变更食品生产许可证载明的许可事项。（错）

157．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）

158．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，应当向国务院卫生行政部门提交相关产品的安全性评估材料。（对）

159．食品安全风险警示信息和重大食品安全事故及其调查处理信息的影响限于特定区域的，仍由国务院食品药品监督管理部门统一公布，各有关省.自治区.直辖市人民政府食品药品监督管理部门不得自行公布。（错）

160．进口的食品.食品添加剂.食品相关产品应当符合国际标准。（错）

161．食品生产经营者对不安全食品处置方式不能确定的，应当组织相关专家进行评估，并

根据评估意见进行处置。（对）

162．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。（对）

163．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）

164．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）

165．细菌性食物中毒多见于夏秋季，主要是由于 D

A.夏季食物易受污染

B.进食熟肉类食品多

C.人口流动性大

D.高温高湿的环境适合病原微生物生长繁殖

166．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）

167．食物中毒事件中毒人数在 100 人以上；或出现死亡病例的 C

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

168．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

169．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

170. 农业投入品是指在农业和农产品生产过程中使用或添加的物质，包括 D

A.生物投入品

B.化学投入品

C.农业设施设备

D.以上都是

171. 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

172. 下列哪项不是食用农产品 D

A.水产动物产品

B.水生植物

C.奶制品

D.糖果

173. 发生食品安全事故的单位应当向所在地县级人民政府哪个部门报告 D

A.卫生行政部门

B.医疗部门

C.疾病预防控制部门

D.食品药品监督管理部门

174. 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

175. 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

176. 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

177. 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

178. 食源性疾病.食品污染.食品中有害因素的风险监测由国务院哪个部门负责组织开展 A

A.卫生行政部门

B.食品药品监督管理部门

C.质量监督部门

D.粮食部门

179. 良好农业规范是针对初级农产品生产的操作规范，英文缩写是 A

A．GAP

B．GMP

C．GDP

D．GEP

180. 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

181. 省.自治区.直辖市食品药品监督管理部门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

182. 受污染食品流入 2 个以上省份或国（境）外（含港澳台地区），造成特别严重健康损害后果的，属于 A

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

183．食物中毒事件中毒人数在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

D.一般食品安全事故

184．发生下列哪级食品安全事故时，市级人民政府启动III级响应C

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．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

186．在下列指标中，间接反映食品安全质量发生变化的指标是C

A.酒类中的乙醇含量

B.乳类中的蛋白质含量

C.油脂中的水分含量

D.大米中的镉含量

187．食品安全标准是指D

A.国家标准

B.地方标准

C.企业标准

D.以上都是

188．食品安全检验方法与规程标准是指D

A.理化检验方法

B.微生物学检验方法

C.毒理学检验方法和评价体系及寄生虫检验方法

D.以上都是

189. 在食品.食品添加剂.食品相关产品的食品安全标准中，涉及的特殊食品是 D

A.保健食品

B.婴儿配方食品

C.特殊医学用途配方食品

D.以上都是

190. 食品安全基础标准包含 D

A.食品污染物限量

B.致病菌限量

C.农药残留限量

D.以上都是

191. 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

192. 在首先考虑保护人体健康的前提下，风险管理还应适当考虑下列哪些因素 D

A.经济费用

B.效益

C.技术可行性

D.以上都是

193. 在化学物的急性（短期）暴露评估中，食物消费量和化学物质含量（浓度） 通常选用的指标是 A

A.最大值

B.中位数

C.平均值

D.P25 等低端值

194. 国家食品安全风险监测计划应当将境内尚未制定食品安全标准的下列哪类食品及相关有害因素作为重点监测对象 D

A.风险程度高.流通范围广.消费量大的

B.易对婴幼儿和其他特定人群造成健康影响的

C.消费者反映问题较多的

D.以上都是

195. 食源性疾病的病原物是指 D

A.生物性病原物

B.化学性病原物

C.物理性病原物

D.以上都是

196. 毒作用与有机磷农药相似的农药是 B

A.有机氯

B.氨基甲酸酯类

C.拟除虫菊酯类

D.除草剂

197. 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

198. 最常见的食物中毒是 D

A.真菌性食物中毒

B.化学性食物中毒

C.动物性食物中毒

D.细菌性食物中毒

199. 食物中毒与传染病最本质的区别是 B

A.潜伏期短

B.人与人之间不传染

C.以急性胃肠道症状为主

D.病人曾进食同种食物

200. 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

201. 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

202．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

203．下列哪类人群对肠道传染病的传播意义更大 D

A.患者

B.康复者

C.恢复期病原携带者

D. “健康”病原携带者

204．不属于肠道传染病的是 A

A.布鲁氏菌病

B.甲型病毒性肝炎

C.脊髓灰质炎

D.痢疾

205．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

206．下列属于食源性疾病的是 D

A.食物过敏

B.暴饮暴食引起的急性胃肠炎

C.慢性酒精中毒

D.以上都是

207．食用农产品质量安全认证的基本类型是 D

A.无公害农产品

B.绿色食品

C.有机食品

D.以上都是

208. 食源性疾病化学性病原物是指污染食品的 D

A.重金属

B.非金属

C.有机及无机化合物

D.以上都是

209. 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

210. 属于食源性疾病范畴的是 D

A.由于食物营养不平衡造成的某些慢性退行性疾病

B.食源性变态反应性疾病

C.食物中某些污染物引起的慢性中毒性疾病

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. 糕点容易出现的问题是 D

A.原料微生物指标不合格

B.酸败

C.食品添加剂超量.超范围使用

D.以上均是

213. 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

214. 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

215．县级以上人民政府的哪个部门对国内市场上销售的进口食品.食品添加剂实施监督管理 C

A.质量监督部门

B.检验检疫机构

C.食品药品监督管理部门

D.卫生行政部门

216．年度进口食品安全风险监测计划由国务院哪个部门组织制定和实施 B

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

217．国家质检总局主管全国的下列哪项进出口物品的安全监督管理工作 D

A.食品

B.食品添加剂

C.食品相关产品

D.以上都是

218．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

219．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

220．GMP　表示 B

A.危害分析关键控制点

B.食品良好生产规范

C.保健食品合格证

D.食品安全标准

221．良好生产规范的英文缩写是 B

A．GAP

B．GMP

C．GDP

D．GEP

222．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

223．天然香料属于天然抗氧化剂√

224．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×

225．霉菌进入蛋内形成黑斑，称“黑腐蛋”×

226．冻禽产品的贮存温度应在-18℃以下√

227．良质肉，即生鲜畜肉×

228．良质肉指健康畜肉，包括生鲜畜肉和冷冻畜肉√

229．食品生产经营者在肉及肉制品生产经营活动中只要查验动物检疫合格证明即可×

230．只要对屠宰畜禽实施检疫，即可保证畜禽产品的食用安全×

231．利用工业废水灌溉菜地前应经无害化处理，收获前 3～4 周应停止使用工业废水灌溉√

232．在粮豆类的仓储害虫中，蝉螂常携带病原微生物和寄生虫卵√

233．

234．在防腐剂中，山梨酸的毒性比苯甲酸大×

235．具有潜在危害的食品在危险温度带贮存的时间不得超过 4 小时×

236．抗坏血酸作为发色助剂，可减少发色剂的用量 √

237．加工过程的卫生直接影响罐头食品的品质和卫生质量 √

238．抗氧化剂能防止或延缓油脂或食品成分氧化分解.变质，提高食品的稳定性 √

239．复配食品添加剂也是食品添加剂 √

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．内照射对人体辐射的特点主要是照射的连续性和核素分布的选择性 √

243．40K 是形成内照射最主要的天然辐射源 √

244．食品的物理性污染包括杂物污染和放射性污染 √

245．利用新材料.新原料或新添加剂生产食品容器和包装材料，应向国家质检总局报批×

246．马口铁罐由镀锡薄铁板制成，主要卫生问题是铁的溶出×

247．食品包装用纸的印刷面不得直接与食品接触，以免印刷油墨中的有害金属和溶剂污染食品 √

248．我国规定了聚氯乙烯塑料中氯乙烯单体的残留量 √

249．谷氨酸钠与 5’-肌苷酸二钠复配，有明显增强鲜味的效果 √

250．对蜂蜜蜜源的要求：蜜蜂采集植物的花蜜.分泌物或蜜露应安全无毒，不得来源于有毒蜜源植物 √

251．在下列金属元素中，不属于有毒金属的是 D

A.汞

B.镉

C.铅

D.铬

252．细菌性食物中毒的特点是发病率.病死率通常较高×

253．在有过敏倾向的家族中，不要过早地给婴儿添加辅食，出生 6 个月内应完全用母乳喂养√

254．慢性带菌者是伤寒不断传播或流行的传染源，在流行病学上具有重要意义√

255．对肠道传染病患者，粪便培养连续 2 次阴性方可解除隔离√

256．肠道传染病在夏秋季最为多见√

257．目前认为，疯牛病的致病因子是朊病毒√

258．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√

259．能引起人体感染所需病原物的最低含量或数量称为最低感染剂量√

260．食物中毒是最常见的食源性疾病√

261．食物中毒.食源性肠道传染病.食源性寄生虫病都属于食源性疾病√

262．患有乳房炎乳牛产的乳应消毒后废弃√

263．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×

264．采用浸出法生产植物油，存在有机溶剂残留问题√

265．我国允许生产和销售使用冰乙酸配制或勾兑的醋×

266．酱油类调味品的主要呈鲜物质是氨基酸态氮√

267．食用盐应控制钡盐的含量√

268．研究表明，辐照食品不存在感生放射性问题√

269．生产经营转基因食品应当按照规定显著标示√

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/328066006000007007