

食品安全抽检监测技能大赛试题

一、单选题

1. 为了保证食品安全，保障公众身体健康，中华人民共和国第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议修订通过《中华人民共和国食品安全法》，修订后的《中华人民共和国食品安全法》自（）起施行。[单选题]*

A.2015 年 10 月 1 日 ✓

B.2018 年 10 月 1 日

C.2018 年 9 月 1 日

D.2015 年 4 月 24 日

2. 《检验检测机构监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第 39 号）自 2021 年（）起施行。[单选题]*

A.3 月 25 日

B.4 月 8 日

C.6 月 1 日 ✓

D.10 月 1 日

3. 执行监督抽检任务时，检测鸡肉中磺胺类总量，得到如下结果，磺胺二甲嘧啶检测结果是 50 $\mu\text{g/kg}$ ，磺胺甲恶唑 60 $\mu\text{g/kg}$ ，下面描述正确的是：（）。[单选题]*

A.磺胺二甲嘧啶项目不合格

B.磺胺类总量合格

C.磺胺二甲嘧啶项目不合格，磺胺总量合格

D.磺胺总量不合格 ✓

4.长沙臭豆腐属于《食品安全国家标准豆制品》(GB2712-2014)中的哪种产品? () [单选题]*

A.豆干、豆腐、豆皮等非发酵豆制品

B.大豆蛋白类制品等

C.腐乳、豆豉、纳豆等发酵豆制品 ✓

D.腐竹、油皮及其再制品类非发酵豆制品

5.在 20℃下的蒸馏水密度为 () g/mL 。 [单选题]*

A.0.9998

B.1.0000

C.0.9982 ✓

D.0.9970

6.婴幼儿配方食品生产企业应当实施从原料进厂到成品出厂的全过程质量控制,对出厂的婴幼儿配方食品实施 (), 保证食品安全。 [单选题]*

A.随机检验

B.根据需要检验

C.送样检验

D.逐批检验 ✓

7.以下哪种类型的抽检不适用《食品安全抽样检验管理办法》? () [单选题]*

A.食品安全监督抽检

B.食品安全风险监测

C.食品安全评价性抽检

D.食品企业委托检验 ✓

8.以下标准中()检测参数需要根据生化试验、PCR 确认试验的结果,方能报告 25g(或 25mL)样品中检出或未检出某类微生物。[单选题]*

A.沙门氏菌(GB4789.4-2016)

B.致泻大肠埃希氏菌(GB4789.6-2016) ✓

C.单核增生李斯特氏菌(GB4789.30-2016)

D.副溶血性弧菌(GB4789.7-2013)

9.依据《食品安全国家标准调制乳》(GB25191-2010),调制乳蛋白质应 $\geq$ ()g/100g 。

[单选题]*

A.2.3 ✓

B.2.4

C.2.5

D.2.6

10.依据《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》(GB31650-2019)测定鱼中的四环素类化合物,检验靶组织为:(C) [单选题]*

A.皮

B.肉

C.皮+肉 ✓

D.根据具体品种确定

11.依据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014),三氯蔗糖在下列哪些豆类制品中允许使用?() [单选题]*

A.豆豉

B.腐乳 ✓

C.豆皮

D.豆干

12. 下列哪种产品属于《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014 ）中的生湿面制品？ [单选题]*

A.年糕

B.河粉

C.馄饨皮 ✓

D.鸡蛋挂面

13. 下列哪种产品不属于《食品安全国家标准酿造酱》（GB2718-2014 ）中的酱类？（） [单选题]*

A.剁椒酱 ✓

B.甜面酱

C.蚕豆酱

D.黄豆酱

14. 下列哪类属于（）鱼类水产品 [单选题]*

A.鱿鱼

B.墨鱼

C.泥鳅 ✓

D.甲鱼

15. 下列产品中四环素类抗生素测定的靶组织为（） [单选题]*

A.鱼:肌肉

B.虾:肌肉 ✓

C.牛:肌肉

D.虾:壳加肌肉

16. 无醇啤酒的原麦汁浓度应不低于: ()。[单选题]*

A.2.0 °P

B.3.0 °P ✓

C.3.5 °P

D.2.5 °P

17. 食品营养标签中“NRV”对应的中文含义是 ()。[单选题]*

A.营养素清单

B.营养素对照值

C.营养素参考值 ✓

D.营养素含量值

18. 配制溶液时要选择适宜容器盛装，一般碱液和金属溶液用 () 存放。[单选题]*

A.透明硬质玻璃瓶

B.棕色硬质玻璃瓶

C.厚壁玻璃瓶

D.聚乙烯瓶 ✓

19. 某机构开展了鲜羊肉中林可霉素的测定并出具带有 CMA 标志的检验报告，以下说法不正确的是: ()。[单选题]*

A.可以用《畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定液相色谱-串联质谱法》(GB/T20762-2006)

进行测定

B.可以用《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》(GB31650-2019)进行判定

C.可以用《食品安全国家标准动物性食品中林可霉素、克林霉素和大观霉素多残留的测定气相色谱质谱法》(GB29685-2013)进行测定 ✓

D.此项目可以作为监督抽检项目

20.麦芽糖在《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)的食品类别为:()。[单选题]*

A.其他糖

B.淀粉糖 ✓

C.其他淀粉制品

D.淀粉质糖果

21.根据《蔬菜中灭蝇胺残留量的测定高效液相色谱法》(NY/T1725-2009)测定芹菜中的灭蝇胺时,计算结果是 0.09041mg/kg ,最终报出结果应为:[单选题]*

A.0.1mg/kg

B.0.09mg/kg

C.0.090mg/kg ✓

D.0.0904mg/kg

22.根据《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2021) ,检测水果中农药残留量时,菠萝和火龙果样品制备方式正确的是:()。[单选题]*

A.不去叶冠,不去皮

B.去叶冠,不去皮 ✓

C.去叶冠,去皮

D.以上都不对

23. 根据《食品安全法》，国家建立食品安全风险监测制度，以下不属于食品安全风险监测内容的是（）。[单选题]*

A.遗传性疾病 ✓

B.食源性疾病

C.食品污染

D.食品中的有害因素

24. 糕点类样品需进行酸价和过氧化值两项指标检测时，影响抽样数量的主要配料是:()。
[单选题]*

A.糖

B.蛋

C.豆类

D.油脂 ✓

25. 依据 GB/T4927-2008 《啤酒》，低醇啤酒的酒精度范围为:（）。[单选题]*

A.1.0%vol~2.5%vol

B.1.0%vol~3.0%vol

C.0.6%vol~2.5%vol ✓

D.0.6%vol~3.0%vol

26. 初检机构应当自复检机构确定接受复检任务后（）个工作日内，将备份样品移交至复检机构。[单选题]*

A.3 ✓

B.5

C.7

D.10

27. 抽检食用农产品时，对于虾、贝、带鱼等其他无法沿脊背剖开分割的产品，取出足够数量样品，混合或切段混合后采用（ ）分样。[单选题]*

A.五点法

B.四分法 ✓

C.样品分样器法

D.以上均不是

28. 依据 2023 年监督抽检实施细则，测定牛肉中的恩诺沙星，应使用下列哪个方法？（ ）
[单选题]*

A. 《食品安全国家标准牛奶中喹诺酮类药物多残留的测定高效液相色谱法》
(GB29692-2013)

B. 《动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测高效液相色谱法》（农业部 1025 号公告
-14-2008 ）

C. 《动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测酶联免疫吸附法》（农业部 1025 号公告
-8-2008 ）

D. 《食品安全国家标准动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定液
相色谱-串联质谱法》(GB31658.17-2021) ✓

29. 标定标准溶液时，单人四平行试验测定结果相对极差不得大于：（ ）。[单选题]*

A.0.1%

B.0.15% ✓

C.0.18%

D.0.2%

30. 按照《食品安全国家标准蛋与蛋制品》(GB2749-2015)对蛋制品进行监督抽检时,蛋制品的抽样型号或规格包括:()。[单选题]*

A.预包装

B.非定量包装

C.无包装

D.以上都是 ✓

31. 《水产品中 17 种磺胺类及 15 种喹诺酮类药物残留量的测定液相色谱-串联质谱法》(农业部 1077 号公告-1-2008) 中恩诺沙星离子化模式为:[单选题]*

A.ESI (+) ✓

B.ESI (-)

C.APCI (+)

D.APCI (-)

32. 《食品微生物学检验培养基和试剂的质量要求》(GB4789.28-2013) 中,规定将配好的培养基分装到适当的容器中,容器的体积应比培养基体积最少大()。[单选题]*

A.5%

B.10%

C.20% ✓

D.30%

33. 《食品安全国家标准食品中总汞及有机汞的测定》(GB5009.17-2021) 不包含以下哪种检测方法?() [单选题]*

A.原子荧光光谱法

直接进样测汞法

C.原子吸收火焰光度法

D.冷原子吸收光谱法

34. 《食品安全国家标准食品中脂肪酸的测定》(GB5009.168-2016) 不包含以下哪种检测方法? [单选题]*

A.水解-提取法

B.乙酰氯-甲醇法

C.银盐法 ✓

35. 《食品安全国家标准食品中叶酸的测定》(GB5009.211-2022) 8 精密度中规定,一般食品在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值、营养素补充剂和强化食品在重复性条件下获得两次独立测定结果的绝对差值,分别不得超过其两次独立测定结果算数平均值的 ()。 [单选题]*

A.10% , 5%

B.15% , 10% ✓

C.10% , 10%

D.20% , 10%

36. 《食品安全国家标准食品中环己基氨基磺酸钠的测定》(GB5009.97-2016) 气相色谱法中采用的检测器为: [单选题]*

A.ECD 检测器

B.FID 检测器 ✓

C.FPD 检测器

D.TCD 检测器

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/667120163032006160>