食品安全知识竞赛: 食品安全知识竞赛

姓夕·	午奶·	学早·
ユガ・	十級 ·	ナッ・

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: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。
- 2、多项选择题:食品生产经营应当符合食品安全标准,包括()。
 - A、食品安全专业技术人员
 - B、材料保管人员
 - C、保证食品安全的规章制度
 - D、管理人员
- 3、问答题:企业生产的食品没有食品安全国家标准或者地方标准的,该企业是否可以制定企业标准?
- 4、问答题:没有食品安全国家标准的,是否可以制定食品安全地方标准?
- 5、单项选择题: "食物过敏"是指摄入食物时由于食物中的某些成分引起免疫应答,导致消化系统或全身性的变态反应。以下食物成分容易引起过敏的是()。A. 纤维素
 - B. 维生素
 - C. 蛋白质
 - D. 脂肪
- 6、单项选择题:对因()不符合食品安全标准而被召回的食品,在采取补救措施且能保证食品安全的情况下,方可继续销售;销售时,应向消费者明示补救措施。
 - A、标签、标识
 - B、标签
 - C、标签、标识或说明书
 - D、说明书
- 7、填空题:生产经营的食品中可以添加()
- 8、单项选择题:以下关于注水鸡鸭的特征不正确的是: () A. 注水的鸡鸭肉特别有弹性
 - B. 注水的鸡鸭, 摸起来比较平滑
 - C. 注水的鸡翅膀边有红针点或呈乌黑色
 - D. 注过水的鸡鸭胸腔的网膜一破, 水就会流淌出来
- 9、多项选择题:保健食品的命名应包括。
 - A、符合国家有关法律、法规、规章、标准、规范的规定
 - B、反映产品的真实属性, 简明、易懂, 符合中文语言习惯
 - C、通用名不得使用已经批准注册的药品名称

- D、应标明有主要原料, 功效成分, 标志性成分
- 10、问答题: 食品流通许可机关依据申请作出准予变更许可决定的, 应当告知申请人自决定之日起几日内 换发《食品流通许可证》?
- 11、判断题:有的食品储存时间长了其性状会发生一些变化。紫菜储存时间稍长会变绿,这说明已经产生毒素,不能食用。
- 12、单项选择题: 叶类蔬菜中都含有硝酸盐(主要来自肥料),在储藏了一段时间后,由于酶和细菌的作用,硝酸盐被还原成___,这却是一种有毒物质,在人体内与蛋白质类物质结合可生成致癌性的亚硝胺类物质。
 - A、黄曲霉素
 - B、亚硝酸盐
 - C、不饱和脂肪酸
 - D、霉菌
- 13、多项选择题:《食品安全法》规定,食品添加剂应当同时满足()的条件,方可列入允许使用的范围。
 - A、成本较低
 - B、经过风险评估证明安全可靠
 - C、在技术上确有必要
 - D、经检测证明无毒无害
- 14、问答题:食品生产经营应当符合哪些食品安全要求?
- 15、单项选择题:以下识别假盐的不正确方法是:()A. 假盐是单层包装
 - B. 假盐的防伪标志可以刮掉
 - C. 假盐封口处有盐颗粒
 - D. 假盐里面夹杂着粉末状盐
- 16、单项选择题:以下关于优质酱油的错误说法是: () A. 优质酱油粘稠性较大
 - B. 摇动瓶子不挂瓶的酱油为优质酱油
 - C. 优质酱油呈红褐色或棕色
 - D. 优质酱油, 有酱香味
- 17、多项选择题:生产车间内应有()设施,保持完好。
 - A、防腐
 - B、防尘
 - C、防蝇
 - D、防鼠防虫
- 18、判断题:鲜黄花菜中的有毒成分是亚硝酸盐。
- 19、问答题:食品流通许可的有效期为几年?
- 20、单项选择题:若同时食用羊肉和(),())中的一些酶可将羊肉中的酵素分解,阻碍消化造成消化不良、腹胀肚痛等症状。
 - A、苹果、苹果
 - B、香蕉、香蕉
 - C、西瓜、西瓜
 - D、梨、梨
- 21、单项选择题:优质食用油不应有的特征是? ()
 - A、无悬浮物

- B、没有沉淀物
- C、清晰透明

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/878076134076006062