

@考试必备

备考专用资料

科学规划内容—系统复习
备考题库训练—题海战术
多重模拟测试—强化记忆
高频考点汇编—精准高效
历年真题演练—考前冲刺

注：下载资料前请认真核对、仔细预览，确认无误后再点击下载。

祝您逢考必过，成功上岸，一战成名

食品安全必备知识考试试题

1、姓名

2、食品生产企业对其生产食品的安全负责。

A.是

B.否

正确答案: A

3、任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为。

A.是

B.否

正确答案: A

4、.食品安全标准是推荐性的标准，企业可以根据需要自愿采纳。

A.是

B.否

正确答案: B

5、国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，在本企业适用，并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

A.是

B.否

正确答案: A

6、食品生产企业应当确保其生产活动符合相应的食品安全标准，如《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）

A.是

B.否

正确答案: A

7、.可以在贮存食品原料的场所内存放个人生活物品。

A.是

B.否

正确答案: B

8、食品生产企业应具有与生产的食品品种、数量相适应的生产设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。

A.是

B.否

正确答案: A

9、食品生产企业的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员须为专职，不得为兼职。

A.是

B.否

正确答案: B

10、为了便于成品运输,宜将产品包装间设置成与外界直接相通的形式。

A.是

B.否

正确答案: B

11、为便于内包装材料的传递,食品生产企业可以将内包装材料库房与内包装车间之间传递通道上的通行门拆除。

A.是

B.否

正确答案: B

12、请判断本项叙述是否正确?食品生产企业应当具有合理的设备布局和工艺流程,防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染,避免食品接触有毒物、不洁物。

A.是

B.否

正确答案: A

13、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害,保持清洁,防止食品污染,并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求,不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

A.是

B.否

正确答案: A

14、食品生产人员应当保持个人卫生,生产食品时,应当将手洗净,穿戴清洁的工作衣、帽。

A.是

正确答案: A

15、食品生产人员进入生产车间前应当将手洗净,是否需要穿戴清洁的工作衣、帽可由企业自行要求。

A.是

B.否

正确答案: B

16、食品生产用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

A.是

B.否

正确答案: A

17、食品生产中使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

A.是

B.否

正确答案: B

18、食品生产企业可对市场上滞销的产品进行回收,并以此为原料生产新的产品。

A.是

B.否

正确答案: B

19、.为了避免浪费，食品生产企业可以使用过期的冷冻肉品加工成肉饼。

A.是

B.否

正确答案: B

20、某食品生产企业实际完成销售包装的时间为 2018 年 1 月 10 日，根据销售需要，产品可以在 2018 年 3 月 6 日出库时标注当天为生产日期。

A.是

B.否

正确答案: B

21、某食品生产企业将产品进行包装后置于成品库储存，可以待该批产品出厂时将出厂当天日期打印为生产日期。

A.是

B.否

正确答案: B

22、禁止生产无标签的预包装食品，但生产的食品添加剂有无标签没有强制要求。

A.是

B.否

正确答案: B

23、从事食品生产，应当依法取得食品生产许可。

A.是

B.否

正确答案: A

24、按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布。食品中不得添加按照传统既是食品又是中药材的物质。

A.是

B.否

正确答案: B

25、生产的食品中可以适当添加药品，以增加食品治疗功能。

A.是

B.否

正确答案: B

26、食品添加剂可以凭经验、凭感觉添加。

A.是

B.否

正确答案: B

27、食品生产企业应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。

A.是

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/896155020202010230>