

《食品安全与质量控制》习题

一、填空题

1. 新食品安全法实施的日期是_____。
2. 通过生的食品、食品加工者或食品加工环境把生物的或化学的污染物转移到食品上的过程叫做_____。
3. HACCP 的全称是_____。
4. 判断食品加工过程中的每个步骤是否为关键点的工具是_____。
5. 煮豆浆时为使毒素有效破坏，应防止_____现象。
6. 公认的极毒、强致癌物，有“世纪之毒”之称的是_____。
7. 食品生产人员至少_____进行一次健康检查，必要时接受临时检查。
8. 食品加工用水最常用的水源是_____，该水源监测应每年_____次。
9. 食品加工厂的水必须满足两个条件，水源_____和符合_____。
10. 食品接触面的_____和_____是控制病原微生物的基础。
11. 外部污染的原因有_____、_____和_____。
12. 关键控制点的监控程序包括_____、_____、_____以及_____等内容。
13. 安全食品可以分为 3 个层次，分别是_____、_____、和_____。
14. 兽药残留的种类主要有_____、_____、_____、_____、_____。
15. N-亚硝基化合物的主要毒性是对动物具有_____，其前体物质为_____和_____以及_____。
16. 鱼中高组胺的形成主要是微生物的作用，所以最有效的防治措施是_____，许多国家_____标准中将组胺含量作为_____的指标。
17. 环境中苯并芘的来源主要为_____，_____、_____类食品中苯并芘的含量较高。
18. 杂环胺是一类多环芳烃化合物，具有“三致”作用。食品中的杂环胺主要产生于_____加工过程，尤其是_____含量丰富的_____。

- 19、食品添加剂的安全性问题主要是 _____ 和_____。
- 20、食品中反式脂肪酸的来源为 _____ 。
- 21、在塑料容器底部一般标有数字 1~7，每个数字代表一种塑料。其中能直接接触食品的有_____、 _____、 _____、 _____、 _____，其中安全性最高的是_____。
- 22、在各种食品容器中_____的化学稳定性和阻隔性是最好的，安全性也是最高的。
- 23、ADI 的中文名称为_____，单位为 _____。

二、判断题

1. 细菌性食物中毒常常表现为明显的季节性。
2. 水分含量高的食品比水分含量低的食品容易发生腐败变质。
3. 和黄曲霉毒素一样，展青霉素也具有一定的致癌性。
4. 食品中汞的污染是引起水俣病的主要原因。
5. 二噁英主要的危害是导致胚胎畸形。
6. 亚硝胺是前致癌物，本身没有致癌性。
7. 贝类毒素中毒性最强的是石房蛤毒素。
8. 有机磷农药能抑制体内的乙酰胆碱脂酶的活性，因此能引起中毒。
9. 蛋白质含量丰富的鱼、肉类等食品在高温烹调时更容易产生丙烯酰胺。
10. 重金属对人体造成的危害多以急性中毒为主。
11. 食品接触面可分为直接接触面和间接接触面，两者是固定的，在食品加工过程中不能混淆。
12. 清洁剂与对象接触时间越长，温度越高，清洁对象表面擦的越干净，水中 Ca、Mg 越高，清洁效果越好。
13. 车间空气消毒一般采用臭氧和紫外线消毒。
14. 厕所的位置应设在卫生设施区域内并尽可能离作业区近一些，方便员工。
15. 消毒效果与食品接触面的清洁度、pH、消毒剂浓度和时间有关。
16. 有毒化学物的监测的区域主要包括食品接触面、包装材料、用于加工过程和包含在成品内的辅料。

17. 加工食品的员工如果携带致病菌应该禁止接触食品，但是如果症状轻微没有表现出来就不用禁止。
18. 水样监测取样时应该先对出水口进行消毒，放水 5min 后取样做检测。
19. 为了防止水管外不洁的水被虹吸和倒流入管路内，在水管适当的位置安装防止产生回流现象装置，如止回阀。
20. 原料处理、内包装、外包装应分别设置，一般情况下生制品和熟制品也应分别设置。
21. 厂房和车间的布局设计的核心是防止交叉污染、便于卫生控制、满足生产加工需求以及确保和生产能力相适应。
22. HACCP 只把重点放在那些可能发生或一旦发生对消费者产生不可接受的健康风险的显著危害上。
23. 罐头食品生产通常要进行热力杀菌，因此企业没有太大必要控制其卫生条件。
24. 生物性危害是指致病菌和寄生虫两方面的危害。
25. 对危害进行评价时，应考虑安全危害造成不良健康后果的严重性及发生的可能性。
26. 食品冷藏能够消除食品的变质及产生的危害。
27. 危害分析包括危害识别和评价，控制措施的识别和评价不属于危害分析。
28. 食品加工过程中会使用一些清洁剂、润滑油、燃料和杀虫剂，可能会造成食品的污染。
29. 化学品贮存和使用记录必须保存，而购置记录可以不需要保存。
30. 苍蝇、蟑螂、鸟类和啮齿类动物带一定种类病原菌，因此虫害的防治对品加工是至关重要的。
31. 关键控制点越多越好。
32. 避免微生物交叉污染，对食品接触面的消毒是必要的，而清洗是次要的。
33. 食品生产车间门、窗、墙壁应为浅色，窗台应向内倾斜 45 度。
34. 交叉污染都可以用 HACCP 计划来控制。
35. 与加工环境和人员有关的危害多由实施 SSOP 来控制，与加工工艺和产品有关的危害通常由 CCP 来控制。
36. 没有食品安全国家标准的，可以制定食品安全地方标准。

37. 食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，还可以制定其他的食品强制性标准。
38. 食品安全一般指相对安全性，是指一种食物或成分在合理食用方式和正常食用量下不会导致对健康损害的实际确定性。
39. 强制性标准，必须执行，不符合强制性标准的产品，禁止生产、销售和进口。
40. 乳制品企业厂房选址和设计、内部建筑结构、辅助生产设施应当符合国家标准 GB12693《乳制品良好生产规范》的相关规定。
41. 食品生产经营人员在进行健康检查，取得健康证以后，无需再进行健康检查。
42. 反复烧开的水含亚硝酸盐，不宜饮用。
43. 建议少食富含淀粉的油炸食品，因为一些此类食品中含有对人体有潜在致癌性的丙烯酰胺。
44. 没有煮透的黄豆不能吃的原因是黄豆中所含的天然毒素没有被破坏掉，易引起中毒。
45. 苏丹红是一种人工色素，研究表明，缺乏足够的直接使人致癌证据，是一种具有潜在致癌危险的物质，在食品中可以少量使用。
46. 镀锌的容器不能存放酸性食品或饮料。
47. 处理食物中毒时要做的第一件事是食堂彻底大扫除。
48. 骨痛病由镉化合物污染环境引起。
49. 砷中毒死亡的家禽，应深埋销毁，严禁食用。
50. 防止黄曲霉素污染食品的首要措施是制定食品中最高允许含量。
51. 没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门不得自行组织制定食品安全地方标准。
52. 企业生产的食品没有食品安全国家标准或者地方标准的，可以制定企业标准。
53. 食品安全，指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人身财产不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。
54. 食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局。
55. 食品安全和食品卫生所包含的意义是相同的。
56. 无论是发生次数还是中毒人数，微生物中毒均居食物中毒首位。

57. 红细胞凝集素和酶抑制剂均属于有毒蛋白，主要存在于一些豆类食品中。
58. 无机汞的毒性大于有机汞的，其中甲基汞的毒性最大。
59. 砷的价态和化学形态不同其毒性差异较大， As^{3+} 的毒性大于 As^{5+} 的。
60. 有机磷农药是一种神经毒素，主要抑制血液和组织中的乙酰胆碱脂酶的活性。
61. 河豚毒素只存在于河豚体内，是一种剧毒物质，其引起的食物中毒致死率较高。
62. 盐酸克伦特罗可以显著促进动物生长，提高瘦肉率，可广泛应用于养殖业中。
63. 腌制食品和罐装食品可能会有硝酸盐和亚硝酸盐的污染，亚硝酸盐可引起急性中毒和慢性中毒。
64. 罐头容器会引起罐装食品的物理性污染，如锡和铅的污染。
65. 陶瓷容器的釉料中可能含有铅、镉等多种重金属。
66. 冷却间属于非食品处理区。
67. 在 HACCP 体系中，关键控制点越多，越有利于控制食品危害的发生。
68. 疯牛病是牛可能患有的疾病，属于人畜共患疾病。
69. 车间天花板属于食品接触面。
70. 可通过请行业专家指导和咨询的方式确定 CCP。

三、选择题

- 1、食品安全危害可定义为（ ）。
- A、食品中存在致病菌的危险 B、可能对人造成的伤害
- C、玻璃污染的食品 D、温度控制有误
- 2、下列哪个是食品安全危害案例（ ）？
- A、经过度烘烤既干又硬的蛋糕 B、灌装量不足的苹果汁饮料
- C、操作工安全事故 D、受致病菌污染的熟肉制品
- 3、土豆中的毒性物质是（ ）。
- A、秋水仙碱 B、龙葵碱 C、盐酸小檗碱 D、花青素
- 4、食品的细菌污染不会引起哪种危害（ ）？
- A、食物中毒 B、传染性疾病 C、食品腐败变质 D、致癌
- 5、以下选项哪个是化学危害（ ）？

A、寄生虫 B、疯牛病病毒 C、亚硝酸盐 D、木块

6、以下哪个属于物理危害（ ）？

A、金属碎片 B、重金属 C、包装材料黏合剂 D、寄生虫

7、食品中的生物性危害分类，应当不包括（ ）。

A、微生物性危害 B、细菌学危害 C、真菌性危害 D、病毒病和寄生虫病

8、河豚毒素属于（ ）。

A、血液毒 B、原浆毒 C、神经毒 D、肝肾毒

9、下面哪种食物一般不会引起人类过敏（ ）？

A、牛奶 B、鸡蛋 C、花生 D、白菜

10、肉毒梭状芽孢杆菌引起食物中毒是由什么因素引起的（ ）？

A、肉毒梭状芽孢杆菌本身 B、其产生的外毒素即肉毒毒素

C、肉毒梭状芽孢杆菌生长快 D、食品腐败

11、由食品污染引起的食物中毒是（ ）。

A、河豚鱼中毒 B、木薯中毒 C、肉毒中毒 D、发芽马铃薯中毒

12、下列哪一项不属于食品的化学性污染（ ）。

A、农药残留 B、N-亚硝基化合物 C、真菌污染 D、多环芳烃

13、无论发生次数还是中毒人数，在我国占食物中毒总数第一位的是（ ）。

A、细菌性食物中毒 B、有毒动、植物食物中毒

C、化学性食物中毒 D、霉变食物引起的食物中毒

14、亚硝酸钠加入肉制品内的作用是（ ）。

A、防氧化 B、着色 C、增味 D、防霉变

15、变质蔬菜中含有亚硝酸盐，其对人体的慢性危害是（ ）。

A、对胃肠道粘膜的刺激 B、有致癌危险性 C、引起溶血 D、引起神经麻痹

16、引起含氰甙植物中毒的常见食物有（ ）。

A、苦杏仁 B、鲜黄花菜 C、马铃薯 D、花生仁

17、骨痛病由以下哪种化合物污染环境引起（ ）。

A、甲基汞 B、镉 C、铅 D、砷

- 18、食用发芽土豆中毒是因为其中含有（ ）。
A、类秋水仙碱 B、甲状腺素 C、生物碱 D、龙葵素
- 19、下列哪种物品若经常使用，易引起中毒（ ）。
A、带“釉上彩”的瓷器 B、锡壶 C、旧报纸直接包装食物 D、以上都易引起中毒
- 20、长期使用铝制品作为食品容器会引发下列哪种疾病（ ）。
A、过敏症状 B、胃肠疾病 C、老年痴呆症 D、甲状腺肿大
- 21、我国已禁止使用的农药是（ ）。
A、有机磷 B、氨基甲酸酯 C、有机氯农药 D、拟除虫菊酯
- 22、黄曲霉毒素中，毒性最大、致癌性最强的是（ ）。
A、G1 B、M1 C、B1 D、B2
- 23、在食品的质量要素中，居于第一位的是（ ）。
A、风味 B、功能性 C、安全性 D、营养
- 24、引起水俣病的毒性物质是（ ）。
A、元素汞 B、氯化汞 C、甲基汞 D、硫酸汞
- 25、黄曲霉毒素中毒，主要靶器官是（ ）。
A、肾脏 B、骨骼 C、神经系统 D、肝脏
- 26、我国常用的食品防腐剂有（ ）。
A、苯甲酸、山梨酸、丙酸
B、糖精、甘草、甜味菊苷
C、硝酸盐、亚硝酸盐
D、硫磺、亚硫酸钠
- 27、下列维生素能阻断 N-亚硝基化合物合成的是（ ）。
A、维生素 B1 B、维生素 C C、维生素 D D、维生素 A
- 28、烧焦的鱼中含有的致癌物质是（ ）。
A、苯并芘 B、黄曲霉毒素 C、亚硝胺 D、硝酸盐
- 29、我国已禁止使用的农药是（ ）。
A、内吸磷 B、敌百虫 C、有机氯农药 D、马拉硫磷
- 30、对人体产生毒作用的主要有害金属是（ ）。

- A、锰、锗、钠、铜 B、铅、汞、镉、砷
C、钼、锰、镍、金 D、锌、锰、镍、铬

31、延长食用油脂储存期常用的方法是（ ）。

- A、添加防腐剂 B、辐照 C、冷冻 D、添加抗氧化剂

32、防止黄曲霉素污染食品的首要措施是（ ）。

- A、加碱水洗被污染的食物 B、食品防霉
C、制定食品中最高允许含量 D、加热破坏毒素

33、黄曲霉毒素毒性属于（ ）。

- A、低毒 B、中等毒 C、条件有毒 D、剧毒

34、大肠菌群的食品卫生学意义是（ ）。

- A. 预测食品的质量
B. 作为食品清洁状态的指标
C. 表示食品腐败变质程度
D. 作为食品受到肠道致病菌污染的指示菌

35、细菌总数的食品卫生学意义是（ ）。

- A. 表明食品有致病性
B. 作为食品清洁状态的指标和预测致病性
C. 表示食品腐败变质程度
D. 预测食品的质量

36、毒蕈中毒的常见原因是（ ）。

- A. 加热不彻底
B. 未加碱破坏有毒成分
C. 误食
D. 不恰当的保藏方法

37、患有下列哪种疾病的食堂工作人员是可以接触直接入口食品的工作的（ ）。

- A. 痢疾 B. 高血压
C. 活动性肺结核 D. 病毒性肝炎

38、食品良好生产规范即（ ）。

- A. Aw B. HACCP C. MPN D. GMP

- 39、危害分析关键控制点缩写为（ ）。
- A. MPN B. HACCP C. CFU D. GMP
- 40、易引起亚硝酸盐中毒的是（ ）。
- A. 罐装果汁 B. 炸薯条 C. 烤鱼 D. 爆腌菜
- 41、多环芳烃含量高的是（ ）。
- A. 烟熏腊肉 B. 不新鲜带鱼 C. 爆腌咸菜 D. 泡菜
- 42、下列各项都是食品中的天然有毒有害成分，除了（ ）。
- A. 河豚鱼中的河豚毒素 B. 禽肉中的沙门菌
- C. 四季豆中的皂甙 D. 杏仁中的含氰甙
- 43、对甲醇毒作用最敏感的部位是（ ）。
- A. 听神经 B. 视神经 C. 肝脏 D. 肾脏
- 44、亚硝酸盐急性中毒的机理是（ ）。
- A. 与胺作用形成亚硝胺
- B. 使亚铁血红蛋白氧化为高铁血红蛋白
- C. 转化为硝酸盐
- D. 抑制乙酰胆碱酯酶
- 45、对细菌性食物中毒预防措施的描述，哪项是错误的（ ）。
- A. 定期对食品从业人员体检
- B. 食用前彻底加热
- C. 屠宰过程中严格遵守卫生要求
- D. 应用抗氧化剂
- 46、真菌毒素的特点是（ ）。
- A. 毒性一般不强
- B. 对热稳定，一般的加热温度不被破坏
- C. 抗生素治疗有效
- D. 反复接触，机体可产生抗体
- 47、黄曲霉在下列哪些食品中最易产毒（ ）。
- A. 玉米，花生
- B. 大米，大豆

C. 面包，饼干

D. 赤豆，绿豆

48、以下疾病属于食物中毒范畴的是（ ）。

A、暴饮暴食引起的急性胃肠炎

B、肠道传染病和寄生虫病

C、长期，少量摄入有毒食品引起的慢性毒害

D、食入正常数量可食状态的食品引起的急性胃肠炎

49、巴氏消毒法主要杀灭食品中的（ ）

A、芽孢 B、腐败菌 C、非致病菌 D、致病菌

50、引起肉毒杆菌食物中毒的主要食品是（ ）。

A、淀粉类食物 B、海产品及盐渍食品

C、肉类及肉类制品 D、奶类及奶类制品

51、食物中毒与流行性传染病的根本区别在于（ ）。

A、人与人之间不传染 B、较短时间内有大量病人出现

C、有一定潜伏期 D、有相似症状

52、目前食品行业有效预防食品质量与安全事故最先进的管理方案是（ ）。

A. SSOP B. HACCP C. GMP D. ISO

53、我国《生活饮用水卫生标准》（GB5749）规定大肠菌群的指标为（ ）。

A. <3 个/L B. <30 个/L C. <3 个/mL D. <30 个/mL

54、食品加工中最常用的水源是（ ）。

A. 井水 B. 海水 C. 泉水 D. 城市公共用水

55、采用紫外线照射法进行消毒时，消毒时间不少于（ ）。

A. 20min B. 30 min C. 60 min D. 90 min

56、对于生产加工车间进行空气消毒的方法是（ ）。

A. 紫外线照射法 B. 药物熏蒸法 C. 正压过滤法 D. 臭氧消毒法

57、仓库内产品堆放不能直接接触地面，应与地面距离不少于（ ）。

A. 10cm B. 15 cm C. 20 cm D. 30 cm

58、CAC 隶属于（ ）。

A. 美国 B. 中国 C. 联合国 D. 法国

59、食品工业中关于 HACCP 体系的概念和起源与下列哪项研究有关（ ）。

A. 儿童食品 B. 太空食品 C. 罐头食品 D. 保健食品

60、下面有关关键限值的叙述正确的是（ ）。

A. 是包装食品安全性的相对允许限量

B. 要与现有的加工参数相同

C. 比操作限制更为严格

D. 必须是一个可测量的因素

61、下列关于操作限值的说法错误的是（ ）。

A. 一般情况下不将它列入 HACCP 控制表中

B. 能有效减少危害发生的可能性

C. 比关键限值的标准宽一些

D. 有助于管理生产过程

62、下列不属于生物性危害的因素是（ ）。

A. 致病菌 B. 寄生虫 C. 抗生素 D. 有毒蘑菇

63、下列不属于化学性危害的因素是（ ）。

A. 立克氏体 B. 杀虫剂 C. 添加剂 D. 重金属

64、HACCP 的必备程序和前提基础是（ ）。

A. GMP 和 ISO9000 B. GMP 和 SSOP

C. SSOP 和 ISO9000 D. ISO9000 和 ISO14000

65、下面关于食品安全表述，正确的是（ ）。

A. 经过高温灭菌过程，食品中不含有任何细菌

B. 食品无毒、无害，符合应当的营养要求，对身体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害

C. 原料天然，食品中不含有任何人工合成物质

D. 虽然过了保质期，但外观、口感正常

66、食品加工企业制定 ssop 计划，首先要考虑那个元素（ ）。

A 食品接触表面的卫生要求 B 水或冰的卫生要求

C 员工健康 D 交叉污染的防止

67、以下哪些不属于生产车间对外口应设置防虫害措施（ ）。

A 风帘 B 暗室 C 翻水弯 D 挡水板

68、员工洗手的消毒液一般情况应多长时间检测一次（ ）。

A 30min B 60min C 45min D 50min

69、食品生产企业，人流、水流和气流的方向是（ ）。

A 从高密度区到低密度区 B 从高气流区到低气流区
C 从高污染区到低污染区 D 从高清洁区到低清洁区

70、以下哪项操作是正确的（ ）。

A 加工前要洗手消毒，离开车间可不用
B 皮肤病患者穿好工作服可以正常工作
C 车间中的冷凝水无可避免只能减少
D 内外包装材料应该要分开存放

71、以下哪项材料不属于避免食品接触材料（ ）。

A 竹木材料 B 塑料 C 铸铁材料 D 黄铜

72、凡从事食品生产的人员都必须进行（ ）体检。

A 一次/年 B 一次/半年 C 一次/三个月 D 一次/月

73、以下哪项不属于食品的直接接触面（ ）。

A 工作服 B 包装间传送带 C 内包装物料 D 蓄水池

74、工作服应该用专用洗衣房清洗（ ）工作服要分开清洗。

A 不同食品区域 B 不同加工区域
C 不同湿度区域 D 不同清洁区域

75、以下哪项属于食品交叉感染（ ）。

A 装过化学物质的容器再装食品 B 流感病毒的传染
C 饼干放进冰箱后变软 D 切完大蒜的刀再切鸡肉一股蒜味

76、（ ）是食品安全危害能被控制的，能预防、消除或降低到可以接受的水平的一个点、步骤或过程

A、关键控制点 B、控制点 C、操作限值 D、以上都不是

77、以下不属于 HACCP 的七个原理之一的是（ ）。

A、危害分析和预防措施 B、确定关键控制点
C、建立关键限值 D、控制与措施

78、以下说法不正确的是（ ）。

- A、一个关键限值用来保证一个操作生产出安全产品的界限
- B、每个 CCP 必须有一个或多个关键限值用于显著危害
- C、OL 比 CL 更严格的限度，是操作人员用以降低偏离的风险的标准
- D、一个关键控制点不能用于控制一种以上的危害

79、物理性危害中的玻璃一般通过原料、容器、照明装置、加工设备混入，以下控制方法正确是（ ）。

- A、给照明装置安装塑料保护壳
- B、选用不易碎的玻璃材料
- C、限制玻璃进入食品操作区
- D、以上全是

80、SSOP 中“水和冰的安全性”不正确的操作（ ）。

- A、管道的区分和正确标识
- B、发现污水污染到产品，必须马上将产品隔离，按《不合格品控制程序》来处理。
- C、管道的监测：出水口编号及管道区分标识是否丢失或模糊不清。
- D、检测时发现生产用水管道与排污管道有交叉连接时，生产完毕后整改。

81、防止加工过程中的交叉污染不正确的操作是（ ）。

- A、车间内废弃物投入专用废弃物箱（桶）中，加以标识，及时处理。
- B、不同清洁作业区人员不得相互串岗。
- C、原料、辅料、半成品、成品在加工、包装、贮存的过程中严格分隔。
- D、用于制造、加工、调配、包装等设施与器具昨天下班时已被确认为清洁消毒了，现在可以直接使用。

82、员工个人卫生控制中不正确的是（ ）

- A、工作人员手部应经常保持清洁，并于进入加工场所前、上卫生间后或手部受污染时，须即刻洗手消毒
- B、出一次车间倒垃圾，就上趟厕所可穿戴工作服，这样不麻烦。
- C、工作帽要将头发完全罩住（特别是细小的头发）以防止头发在操作中落入食品。
- D、对着穿衣镜穿戴好头罩、系好帽子，穿上干净的工作服，自检是否合格。再进行洗手消毒。

83、下列说法不正确的是（ ）

- A、更衣室的窗户严禁打开。进出更衣室随手关门。
- B、在车间入口处安装灭蝇灯。
- C、分装配制好的消毒液、洗涤液容器没有必要再进行标识名称。
- D、工器具按规定位置摆放，使用清洗消毒后归位。

84、地面及排水沟清洗消毒程序中正确的顺序是（ ）

- a、打扫干净地面杂物，清水彻底冲洗。
- b、用洗洁精清洗，特别是污物积聚地重点强化刷洗。
- c、用清水冲洗一遍。
- d、在地板上喷洒 200PPM 以上的余氯水消毒，10 分钟后用清水冲洗。

A、a-b-c-d B、b-a-c-d、 C、d-a-b-c D、d-a-b-c

85、下列程序有误的是（ ）。

- A、记录人员在工作中或工作结束后及时记录，并经负责人签名后，再根据表单流程送经相关人员会签或核准确认。
- B、生产过程中出现的不合格品，由生产部门自行纠正，对产生的不合格品要分开存放，并作必要的标识；如生产过程失控产生不合格品，应及时通知质检部门，共商对策。
- C、突然停水停电时间在 20 分钟以上时，必须通报质检部，由质检部决定在制产品的处置方法。
- D、评估偏离造成的危害，分析产生不合格品的原因，由不合格品产生的部门制定纠正或预防措施，填写《纠偏/预防措施表》，不经审批直接落实。

86、对厂房和车间要求不符合的为（ ）。

- A. 墙壁表面、隔板和地面应采用不渗、无毒材料建造。
- B. 地面的建造应充分满足排污和清洁的需要。
- C. 天花板和顶灯的建造和装饰应能尽量减少积尘、水珠凝结及碎物脱落。
- D. 直接与食物接触的表面，物理化学性质无具体要求。

87、虫害防治“三步曲”是（1）（ ）、（2）预防进入、（3）杀灭。

A、使用灭鼠药 B、把好车间入口 C、使用杀虫剂 D、消除滋生地

88、锅炉房、贮煤场所、污水处理设施应与车间相隔一定的距离，并位于主风向

的（ ）。

A.上风处 B. 下风处 C. 并列 D. 无所谓

89、以下有关食品添加剂的表述正确的是（ ）。

A、天然的食品添加剂比人工化学食品添加剂合成的安全

B、添加剂对身体有害，应该一概禁止

C、三聚氰胺、苏丹红、“瘦肉精”都是食品非法添加物，根本不是食品添加剂

D、发达国家允许使用的食品添加剂我国就可以使用

90、以下有关绿色食品的表述正确的是（ ）。

A、绿色食品就是绿色的食品

B、绿色食品就是不放化肥和农药的食品

C、绿色食品一律不得使用化学合成生产资料

D、绿色食品标准分为两个技术等级，即 AA 级绿色食品标准和 A 级绿色食品标准

91、下面哪种物质是国家允许作为食品添加剂的（ ）？

A、吊白块

B、硫磺

C、过氧化苯甲酰

D、都不允许

92、煎炸食物时油温不宜过高的原因是（ ）

A、油温过高容易使油产生“哈喇味”

B、油温过高使油产生对人体有害的物质

C、容易使被煎炸食物的口感不好

D、以上说法均正确

93、食用没有煮熟的四季豆（扁豆）导致中毒的原因是（ ）

A、含有皂素

B、含有秋水仙碱

C、含有龙葵素

D、含有氰苷

94、下列哪种属食物中毒的范畴（ ）

A.伤寒

B.甲型肝炎

C.肉毒中毒

D.暴饮暴食性胃肠炎

95、食物若由于烹饪方式不当，食用后会对人体健康造成危害。烧焦了的鱼、肉不宜再食用，因其中含有下列哪种物质，该物质对人体有极强的致癌作用。

（ ）

A.苯并芘

B.二噁英

C.黄曲霉毒素

D.亚硝胺

96、下列选项中，不属于食品安全标准应当包括的内容是（ ）。

- A、食品添加剂的品种、使用范围、用量
- B、专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品的营养成分要求
- C、食品标签的制作方法
- D、食品检验方法与规程

98、洗手液的余氯浓度一般应控制在（ ）左右。

- A.150ppm B.50ppm C.200ppm D.300ppm

99、GB 2760-2011《食品添加剂使用标准》从使用范围而言属于（ ）。

- A. 国家标准 B. 行业标准 C. 企业标准 D. 地方标准

100、当发现有不符合要求的产品产生时，首先选择方案是()。

- A.隔离和标示，并进行安全评估 B.重复检验产品
- C.重新加工 D.销毁产品

四、简答

1. 食品生产加工车间工艺流程的布局有哪些要求？
2. 什么是 SSOP？其内容包括哪些？
3. 制定 HACCP 计划的必备程序和预先步骤是什么？
4. 什么是监控程序？监控的目的及监控程序的内容有哪些？
5. 当关键控制点发生偏离期间，所生产的产品处理措施有哪些？
6. 什么是 HACCP ？其基本原理是什么？
7. 进入车间的洗手程序是什么？
8. 简述“洋快餐”中可能存在的食品安全性问题。
9. 举例说明 2015 年 10 月 1 日实施的食品安全法为什么被称为“史上最严的”食品安全法。
10. 食品中可能存在的危害种类有哪些？并举例说明。
11. 患哪些疾病的人员不得从事食品工作？
12. 什么是 GMP？GMP 中对于食品工厂选址的要求是什么？
13. 现拟将本校实训楼的食品加工实训室改造为食品加工车间，以目前的条件，请指出不符合 GMP 要求之处，并提出改进措施。

14、食品加工企业对与食品接触表面清洗消毒的效果进行验证采用的方法是什么。
通常主要针对哪些部位来进行？