

- 1、如何确认关键控制点？ D
A 成品检验分析 B 靠经验判断 C 利用操作规范 D 检查加工过程
- 2、什么是某 CCP 的关键限值？ A
A 食品生产操作超出某限度值而可能造成健康危害 B 某值表明有失控趋势
C 危害发生的可能性 D 超出某限度值导致食品质量不一致
- 3、HACCP 审核是： C
A 检查整个生产过程的 CCPs
B 为确保产品安全和质量总是受控而要遵守的程序
C 独立检查以确定该体系是否与 HACCP 计划一致
D 如果产品超出规格说明书要求所要采取的检查
- 4、HACCP 体系的确认方法是： D
A :包括 HACCP 计划中加工过程的任何变化 B : 定期职工会议
C : 对产品进行定期质量控制检查 D : 进行定期审核
- 5、食品加工企业应具备下列哪些基本管理体系能有效保证终产品安全？ B
A : HACCP B :GMP、SSOP、HACCP C : GMP、ISO、HACCP D : ISO9000、SSOP、HACCP
- 6、影响食品腐败变质的性质和转归的最主要的原因是： B
A : 食品的菌相 B :食品的营养性质 C : 食品保存的温度 D : 食品的 Ph
- 7、土豆中的毒性物质是： B
A : 秋水仙碱 B : 龙葵碱 C : 盐酸小檗碱 D :花青素
- 8、引起贝类中毒的毒性物质是一种:A
A : 神经毒 B : 原浆毒 C :血液毒 D : 细胞毒
- 9、预防肠道细菌性传染病最主要的措施是： B
A : 管理传染源 B : 切断传播途径 C : 保护易感染群 D : 抑制细菌繁殖
- 10、预防毒蘑菇中毒的最主要措施是： B
A : 不吃不认识的蘑菇 B : 不吃非专业人士采集的蘑菇
C : 不吃颜色鲜艳的蘑菇 D : 不吃无照经营摊贩销售的蘑菇
- 11、下面哪一种毒素是醉谷病的中毒物质:B
A : 麦角新碱 B : 玉米赤霉烯酮 C : 皂素 D : 植物凝集素
- 12、下面哪种植物在加工中，一定要设置关键限制 A
A : 四季豆 B : 土豆 C : 黄花菜 D : 杏仁
- 13、下面哪种物质最容易通过生物放大作用造成中毒： A
A :DDT B : 乐果 C :敌敌畏 D : 氯氰菊酯
- 14、食品的细菌污染不会引起哪种危害： D
A : 食物中毒 B :传染性疾病 C : 食品腐败变质 D :致癌
- 15、食品的蛔虫感染不会引起哪类损伤： D
A : 争夺营养 B : 机械损伤 C : 堵塞脉管 D :分泌毒素
- 16、食品安全危害可定义为： B
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
- 17、下列哪个是食品安全危害案例 ACP 案例 D
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 : 受致病菌污染的熟制肉饼

- 18、HACCP 术语中什么是危害分析 (Hazard Analysis)? B
A : 分析危害以了解它们是否可能在食品中产生
B : 分析食品以确定其是否对人的健康造成危害
C : 对食品加工步骤进行分析以确定什么会出错
D : 对食品加工步骤进行分析以确定如果在某处出错可能是有害的
- 19、下列哪个不是 HACCP 七项原理之一? C
A : 进行危害分析 B : 确定关键控制点
C : 建立物理污染物的检查程序 D : 建立文件程序
- 20、要求由 HACCP 工作小组建立 HACCP 体系是因为: C
A : 有助于对整个小组进行培训
B : 可以集中各种知识与经验
C : 是法律要求
D : 有助于建立团队精神

第二套

- 1、空白实验就是在不加试样的情况下进行的空白测定, 其操作程序与条件可以与样品不同 B
A : 对 B : 错
- 2、准确度是由系统误差和随即误差决定的, 它反映结果的可靠性, 而精密度是由随机误差决定的, 它代表方法的稳定性和重现性。A
A : 对 B : 错
- 3、实验工作中, 常以标准曲线的斜率值来度量灵敏度大小, 常用相对标准偏差来检验标准曲线是否有直线相关性 B
A 对 B : 错
- 4、数值 $15.16 + 0.7983$, 最后的有效数字为 15.96, 而 3.80×0.24 最后的有效数字是 0.91。A
A : 对 B : 错
- 5、利用待测组分在互不相溶的两个溶剂中溶解度不同而将待测组分从原体系中分离出来的方法叫溶剂提取法。B
A : 对 B : 错
- 6、对于非还原糖的测定, 采用直接滴定法时所依据的原则是用酸或酶将样品水解成还原糖后再进行测定。A
A : 对 B : 错
- 7、用分光光度法对样品定性定量时, 描述光谱信息的两个重要特征参数是吸光系数和溶液浓度。B A : 对 B : 错
- 8、目前农药残留量的测定中, 常用的方法是气相色谱法或气-质联用法。A
A : 对 B : 错
- 9、测定食品中重金属铅、汞、砷时, 常用原子吸收法检测。B
A : 对 B : 错
- 10、盐酸副玫瑰苯胺法测定食品中亚硫酸盐时, 常常要向样品中加入一些氢氧化钠, 其目的是为了中和样品中的酸性物质。B
A : 对 B : 错

- 1、根据样品随时间和空间变化规律进行的采样的方法称为 B
A：随机抽样 B：系统抽样 C：指定特殊样品 D：平均采样
- 2、能够用于直接配制标准溶液或标定溶液浓度的物质被称为 B
A：标准物质 B：基准物质 C：标准品 D：指示剂
- 3、下列哪个概念是用于衡量检测灵敏度大小的?C
A：标准差 B：变异系数 C：最小检出限 D：相对误差
- 4、下列哪个误差不是由系统误差造成的? B
A：仪器误差 B：过失误差 C：环境误差 D：方法误差
- 5、皂化法是用来处理下列哪类物质常用的前处理方法 D
A：蛋白质类 B：淀粉类 C：矿物元素 D：脂类物质
- 6、下列哪种方法不属于脂肪测定方法 D
A：索式提取法 B：罗兹—哥特里方法 C：巴布科克氏法 D：气相色谱法
- 7、对含淀粉较高的食品在进行糖类提取时，常采用下列哪种试剂 C
A 40~50℃温水 B 40~50%乙醇 C 75~85%乙醇 D pH3.5~4.5 的缓冲液
- 8、样品加碱与乙醇溶液共热，石油醚或乙醚提取，高效液相色谱分离定量的方法是测定下列哪种物质? D
A：抗坏血酸 B：硫胺素 C：苯甲酸 D：维生素 A
- 9、胆碱酯酶抑制法是目前农药残留测定中常用的快速筛查法，但它主要适用于下列哪类农药 C
A：有机氯类 B：拟除虫菊酯类 C：有机磷类 D：沙蚕毒素类
- 10、在用标准曲线定量时，所测定的吸光度值应控制在哪一范围内结果才比较准确 D
A：0.001~0.05 B：0.05~0.2 C：1.2~2.5 D：0.3~0.8

第三套

- 1、二恶英主要的危害是导致胚胎畸形。
- 2、亚硝胺是前致癌物，本身没有致癌性。
- 3、食品卫生法是保证食品安全的唯一法律依据。
- 4、食品包装是食品安全有效保证。
- 5、水果属于半易腐食品
- 6、食品的感官鉴定由于受主观因素影响大，因此不是科学的检验方法。
- 7、食品腌制是最古老的杀菌防腐措施。
- 8、细菌性食物中毒常常表现为明显的季节性。
- 9、阳光中的紫外线可杀菌，所以能延长食品的保质期。
- 10、食品的菌落总数能完全代表食品的细菌总数。
- 11、食品的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。
- 12、预防金黄色葡萄球菌食物中毒最主要的措施是食用前彻底加热食物。
- 13、预防副溶血性弧菌食物中毒最主要的措施是食用前彻底加热食物。
- 14、污染黄曲霉的食品绝对不能食用。
- 15、和黄曲霉毒素一样，展青霉素也具有一定的致癌性。
- 16、乙型肝炎是肠道传染病，所以乙肝患者不能从事食品工作。
- 17、禽流感属于食品安全问题。
- 18、离开宿主，寄生虫将无法生存，必须在体内寄生才能存活，因此称为寄生虫。

- 19 、食品的农药残留和农药的使用时间有关.
- 20 、食品中汞的污染是引起水俣病的主要原因.

1 、SSOP 中 “食品接触表面卫生”要求正确的是：()

- A、设备、工器具表面清洁、边角圆滑无死角不易积垢便于清洗和消毒。大型设备排水要通畅
- B、设备设置安装应根据工艺要求布局合理，上下工序衔接要紧凑。设备应用脚架固定或装可固定车轮,应与地面有一定 距离，并且离墙 0.5 米以上，提供清洁和检查的通道。
- C、工器具应有工具箱或货架或垫板离地存放;工衣和围裙存放于更衣室，手套存于密封箱，并且保持干净、干燥和清洁。
- D、以上均是.

2 、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 加工用水的水龙头不能直接接触地面，不用时应将水管放在水管架上。
- E、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。

3 、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。

4 、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、洗涤液容器我自己清楚得很，没有必要再进行标识名称了。
- D、工器具按规定位置摆放，使用清洗消毒后归位。

5 、下列行为正确的是 ()

- A、标签不得改做他用或涂改后再用,不得漏打或重复打印生产日期
- B、盛装产品的容器(桶、筐等)超载一点没关系，不慎落地反正还可以清洗后重新使用的。
- C、原辅料、包装材料、半成品及成品都有包装可将杀虫剂喷至表面。
- D、滚揉着的产品发现机器有问题了，立即停机自行修理，我自己能解决的，不必通知质检部和有关人员了。

6 、下列说法不正确的是 ()

- A、水、电、汽重要接口、高温处必须有明显安全标识.
- B、注射量的多少严格按照工艺要求,控制好注射温度.
- C、分解好的原料肉及时送到下道工序，不可长时期存放在常温车间.

D、塑料筐放置案台上进行包装,这样方便操作。

7、下列说法正确的是()

A、包装材料入厂已由质检员验收证明合格了,包装人员可不经检验直接使用。

B、真空包装袋必须打印出厂日期,为了安全起见,可多打两次。

B、在熟制的过程中下班吃饭的时间到了,边让它工作,先去吃饭再回来,反正出炉时间还长。

D、为了防止称量有误,可复称验证一下,这样放心点。

8、岗位责任制中正确的是()

A、做好车间工人的劳动考勤,合理安排生产。

B、严格质量管理,确保产品符合质量标准。

C、认真落实设备操作规程,爱护设备,按时保养。

D、各班组应相互配合,注意协调,不得有产品过多积压。

E、以上均是。

9、食品危害主要包括生物性的、化学性的和()

A: 物理性的 B: 生理性的 C: 生化性的 D: 物质性的

10、加工厂通常都远离的地方以下说法正确的是()

A、远离环境遭污染的场所及有严重食品污染性的工业活动区

B、除非有充分的防范措施,否则应远离易受洪水威胁的地方

C、远离易受害虫侵扰的地方,不要选在不能有效消除固体或液体废弃物的地方

D、以上都正确

11、空气质量和通风应具有自然或机械通风手段,为了几个方面的需要,以下说法正确的包括()

A: 尽量减少由空气造成的污染,例如,由气雾或飞沫造成的污染等

B: 控制周围环境温度,控制可能影响食品适应性的异味

C: 必要时对温度加以控制,以保证食品的安全性和适宜性

D: 以上都对

12、在食品中发现了碎玻璃,称为什么危害?()

A 物理性危害 B 生物性危害 C 化学性危害 D 物质性危害

13、保持盛装原料的容器的清洁,要有规定的(),要以文件方式将容器的清洁情况记录下来。

A、清洁程序 B、清洗方法 C 清洁频率 D 以上均是

14、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。

1、世界公认的在食品中可产生的三大致癌物质是黄曲霉毒素、苯并芘和硝胺,其中黄曲霉毒素污染主要存在于下列哪一食物中

A: 发霉的玉米 B: 炸糊了的薯条 C: 过了保质期的牛奶 D 海鱼和贝蛤类食品

2、在中国境内市场销售的进口食品,必须使用下列哪种标识

A: 英文 B: 中文 C: 本国文字 D: 其它文字

- 3、对于儿童来说,下面哪种氨基酸也是必需氨基酸
A:蛋氨酸 B:组氨酸 C:亮氨酸 D:赖氨酸
- 4、烧焦的鸭中含有的极强致癌物质是
A:苯并芘 B:二噁英 C:黄曲霉毒素 D:亚硝胺
- 5、发芽马铃薯的主要致毒成分是
A:亚麻苦苷 B:苦杏仁苷 C:秋水仙碱 D:龙葵素
- 6、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
- 7、七八分熟的涮羊肉不宜吃的原因是 A:易感染上旋毛虫病 B:易引起食物中毒
C:不易被人体消化 D:以上说法都正确
- 8、汤圆变红后不能食用的原因是
A:变红的地方不易被消化,容易引起消化不良
B:变红后汤圆的口感不好
C:变红是被酵米面黄杆菌污染的结果,由于该菌能产生毒素,食用后引起中毒
D:以上说法均不正确
- 9、黄曲霉毒素具有很强的毒性,对于因黄曲霉污染而变色的稻米,处理方法是正确的()
A:不再食用 B:用醋浸泡一段时间后,洗净即可食用
C:用盐水浸泡一段时间后,洗净即可食用
D:用清水将表面的霉菌洗掉即可食用
- 10、选购放心肉,正确的做法是
A:看是否有动物检疫合格证明和胴体上是否有红色或蓝色滚花印章
B:禽类和牛羊肉类是否有塑封标志和动物检疫合格证明
C:购买熟肉制品,要仔细查看标签
D:以上做法都正确
- 11、食品安全监管的目的是为了()地预防、减轻和消除食品安全的危害与风险,防止特大食品安全事件发生,确保人民群众食品安全。
A:尽量 B:最大限度 C:尽最大努力 D:彻底
- 12、巴氏消毒法的温度范围为
A:75~95℃ B:63~85℃ C:60~90℃ D:65~95℃
- 13、以下哪一物质的滥用是劣质儿童食品中化学污染的主要问题。
A:食品防腐剂 B:食品添加剂 C:食品防冻剂 D:以上均正确
- 14、世界卫生组织曾宣布,在某些洋快餐中有一种致癌物质存在于炸薯条、薄脆饼、烤猪肉、水果甜品上的棕色脆皮等煎炸食品中,它是
A:苏丹红 B:二氧化硫 C:苯并芘 D:丙烯酰胺
- 15、食品的贮存包括冷藏和冷冻两种方式,那么食品冷藏贮存温度是指多少度
A:4-10℃ B:0—(-29℃) C:0—(-10℃) D:0—(-18℃)
- 16、下列食品中不得添加任何食品添加剂的品种是
A:纯牛奶 B:酱油 C:奶油 D:火腿
- 17、长期使用铝制品作为食品容器会引发下列哪种疾病?
A:老年痴呆症 B:甲状腺肿大 C:肠胃疾病 D:癌症
- 18、2003年安徽阜阳出现的部分因食用劣质奶粉而形成的“大头娃娃”的患病原因主要是

A :奶粉中蛋白质、脂肪含量严重不足 B : 奶粉中微量元素钙、铁、锌等含量极低 C : 产品标示的使用方法不正确 D : 以上说法都正确

19、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

20、消费者因食品缺陷造成人身损害的:

A : 只可以向销售者要求赔偿 B : 只可以向生产者要求赔偿

C : 可以向销售者要求赔偿,也可以向生产者要求赔偿 D :以上都不是

竞赛二

1、下列哪种疾病是由于缺乏维生素 D 引起钙磷代谢紊乱引起的:

A : 过敏症状 B : 佝偻病 C : 神经炎 D : 贫血

2、用冰箱保存保藏食品不正确的做法是:

A : 冰箱内的生熟食物必须分开放置 B : 准备放入冰箱的生熟食物要清洗干净

C : 冰箱内的食物都可以存放较长时间,因为冰箱中温度低,所以不必担心食物变质

D : 存放在冰箱内的熟食在食用前要再次加热

3、下列调味品与患高血压有关的是?

A : 胡椒面 B : 含钠盐 C : 味精 D : 辣椒粉

4、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 D : 亚硝酸

5、缺乏下列哪种维生素会导致坏血病.

A : 维生素 A B : 维生素 B C : 维生素 C D : 维生素 D

6、硒是一种生理活性物质,具有养颜美容的功效。硒含量高的食物为

A : 海产品 B : 蔬菜类 C : 肉类 D : 粮谷类

7、粮食不宜加工过细,原因是

A : 粮食加工过细,不利于人体消化吸收 B : 粮食加工过细,营养素丢失严重

C : 粮食加工过细,不易贮存 D : 粮食加工过细,不易煮烂

8、芝麻油含哪种维生素比较丰富?

A : 维生素 D B : 维生素 E C : 维生素 A D : 维生素 C

9、河豚鱼中含的河豚毒素(TTX)是

A : 导致神经中枢及末梢麻痹的毒素 B : 较稳定的,煮沸可解毒

C : 一种过敏性物质,可引起过敏反应 D : 胃肠道毒素,引起腹泻

10、饮水消毒常用的化学药剂是 A : 氧气 B : 高锰酸钾 C : 氯

11、主要的产热营养素是

A : 蛋白质、维生素、无机盐 B : 脂类、碳水化合物、蛋白质 C : 无机盐、水

12、黄曲霉毒素主要污染粮油及其制品,其中最严重的

A : 小麦 B : 花生和玉米 C : 大米

13、某一老年人,68岁,长期来只食用瘦肉、鸡蛋等动物性食品,几年来一直有便秘之苦,从营养学角度来说,他应该多食入哪类食物可缓解便秘。

A : 肥肉 B : 鱼类制品 C : 蔬菜水果

14、绿色食品标志使用权的有效期是()年?

A : 1年 B : 2年 C : 3年

15、儿童不宜经常食用以下哪种食品:

A : 五谷杂粮 B : 坚果类的零食 C : 各种保健品

- 16、烹调胡萝卜时,最科学的方法是用油炒至颜色变为金黄色出锅,目的是
A:让胡萝卜充分炒熟 B:让油溶性的类胡萝卜素充分溶出 C:灭菌
- 17、发霉的茶叶不能喝的主要原因是
A:霉变的茶叶失去了香味 B:发霉的茶叶泡出的茶水混浊
C:发霉的茶叶可能含有毒素,危害人的身体健康
- 18、下列哪一种烹调方法能更好地保存鱼肉中的营养成分
A:红烧 B:清蒸 C:油煎
- 19、钙在肠的吸收减少,自肾的排泄增多,不能沉着在骨骼是因为缺乏
A:维生素 B B:维生素 C C:维生素 D
- 20、合格奶粉不会出现下列哪种情况:
A:天然的淡黄色 B:有结晶 C:清淡的乳香气

食品质量与安全模拟考试题+答案

- 1、影响生育的毒素是?
A、棉酚 B、黄曲霉毒素 C、茄昔 D、鼠背
- 2、管理最重要的对象是?
A、人 B、财 C、信息 D、物
- 3、草酸和植酸的主要危害是?
A、致突变作用 B、致癌作用 C、惊厥作用 D、抗营养作用
- 4、有机食品的认证标志是由什么组成的?
A、麦穗、对勾 B、太阳、叶芽 C、人手或叶片 D、都不是
- 5、HACCP 体系是?
A、一种不依赖其它规范的单独存在的孤立体系 B、针对食品相关企业的一套食品安全预防性体系 C、一种产品检验方法 D、一种各行业通用的质量管理体系
- 6、人体中的硝酸盐主要来自于?
A、畜禽肉 B、大米 C、蔬菜 D、水果
- 6、不属于杀灭微生物的措施是?
A、高温 B、亚硫酸盐 C、降低水分活度 D、臭氧
- 7、下列关于 HACCP 小组的描述哪一项是不正确的?
A、HACCP 小组是由一个具备多种知识和经验的人员组成的团队
B、HACCP 小组成员应该接受有关 HACCP 的培训
C、HACCP 小组成员必须是本企业员工
D、HACCP 体系建立后该小组的工作可以包括体系的评审和改进等
- 8、最易产生组胺的食品是?
A、死后的禽肉 B、死后的鱼肉 C、存放过长的蛋类 D、死后的猪肉
- 9、食品安全危害可定义为?
A、加热时间与温度控制有误 B、食品中存在致病菌的危险
B、微生物污染食品 D、食品中含有可能对人体健康造成伤害的因素
- 11、食品加工企业应具备下列哪些基本质量控制措施才能有效保证终产品 安全?
A、GMP>SSOP、ISO B、GMP、SSOP、GAP
C、GMP>ISO、HACC D、GMP>SSOP、HACCP
- 12、ISO9000 质量管理体系中首先放在第一位的基本原则是?
A、全员参与 B、以顾客为关注焦点 C、领导作用 D、与供方互利的关系

- 13、下列表述不正确的是？
A、质量是一组固有特性满足要求的程度
B、标准就是对重复性事物或概念所做的统一规定
C、食品质量安全市场准入制度的标志是 QC
D、食品追溯就是对食品所有环节均可追踪掌控
- 14、粪菌的危害症状是？
A、呕吐 B、头痛 C、狂歌乱舞、大笑 D、腹泻
- 15、生产不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以 向生产者要求支付价款多少倍的赔偿金？
A、8 B、5 C、3 D、10
- 16、最早提出全面质量管理的学者是？
A、朱兰 B、戴明 C、休哈特 D、菲根堡姆
- 17、提高产品质量的 PDCA 管理方法一般分为几个阶段和几个步骤？
A、三个阶段和六个步骤 B、三个阶段和八个步骤
B、四个阶段和八个步骤 D、四个阶段和十个步骤
- 18、最早的质量管理模式是？
A、事后检验管理 B、全面质量管理 C、统计质量管理 D、操作者的质量管理
- 19、油炸薯条、油条中易产生的有害物质是
A、亚硝胺 B、丙烯酰胺 C、氯丙醇 D、苯并花
- 19、确定关键控制点的方法一般是？
A、分析表 B、直方图 C、决策树 D、排列图
- 20、不属于主动转运的特点是？
A、高浓度一侧向低浓度一侧转运 B、需要载体 C、具选择吸收性 D、消耗能量
- 22、不属于 SSOP 内容的是？
A、食品中的金属碎片 B、员工的健康和卫生控制
B、水的安全性 D、与食品接触的表面的清洁度
- 23、关键限值一般避免使用的指标是？
A、时间 B、活菌数 C、水分活度 D、温度
- 24、不属于管理活动的四个阶段是？
A、指挥 B、计划 C、处理 D、检查
- 25、有关标准的论述不正确的是？
A、制定标准的对象是复杂性事物 B、标准具有相对稳定性
C、标准的制定是以科学为依据 D、制定标准的对象是重复性事物
- 26、排泄毒物最主要的器官是？
A、胰脏 B、肺 C、肾脏 D、肝脏
- 27、绿色食品认证的有效期为？
A、三年 B、二年 C、四年 D、一年
- 28、下列不属于管理的五项职能是？
A、计划 B、领导 C、控制 D、组织
- 29、下列哪项描述是正确的？
A、ISO9000 是 HACCP 的基础 B、HACCP 是 ISO9000 的基础
C、GMP>SSOP 是 HACCP 的基础 D、HACCP 是 GMP 和 SSOP 的基础
- 30、无公害农产品的认证标志是由什么组成的？
A、麦穗、对勾 B、太阳、叶芽 C、都不是 D、人手或叶片

二、多选题（共 30 题，每题 1 分，共 30 分）

- 1、质量要求的类型主要有？
A、明示的要求 B、通常隐含的要求 C、必须履行的要求 D、社会的要求
- 2、关于 GMP 和 SSOP 的关系描述正确的有？
A、GMP 是 SSOP 的法律基础
B、GMP 的规定是强制性的，SSOP 的制定是自主性的
C、GMP 的规定是原则性的，SSOP 的规定是具体的
D、GMP 是政府制定的，SSOP 是企业内部制定的
- 3、有关肉毒梭状芽孢杆菌的特点正确的是？
A、耐热性极强 B、毒性极强的肝脏毒素 C、厌氧 D、不耐酸和干燥
- 4、我国食品质量安全市场准入制度的内容有？
A、QS 标志制度 B、食品贮运许可证制度 C、强制检验制度 D、食品生产许可证制度 CD
- 5、有关 SSOP 和 HACCP 的描述正确的有？
A、食品加工环境和加工过程中各种污染是由 HACCP 控制的
B、食品加工工艺过程的安全是由 HACCP 控制的
C、HACCP 体系是在 SSOP 基础之上建立的
D、食品加工环境和加工过程中各种污染是由 SSOP 控制的
- 6、QC 小组选题要求正确的有？
A、题目宜小不宜大 B、题目宜大不宜小
C、题目应一目了然，不可抽象 D、应阐明选题的目的与必要性 CD
- 7、整理整顿的主要内容有？
A、将物品打扫干净 B、确定现场需要留下的物品，不要的物品应清理出现场
C、根据工作量应确定具体的物品数量 D、留下的物品应确定摆放的具体位置
- 8、食源性致病菌污染食品途径有？
A、生熟不分的交叉感染 B、生产车间的不良环境
C、原料本身表面粘附 D、从业人员与食品接触 BCD
- 8、黄曲霉菌易污染的食物是？
A、油菜 B、小麦 C、玉米 D、花生
- 10、下列属于 SSOP 内容的有？
A、食品加工表面必须维持清洁和卫生 B、食品必须进行巴氏杀菌
C、不得使用线手套 D、食品用水符合国家饮用水标准 CD
- 11、我国的安全农产品认证有
A、无公害农产品 B、绿色食品 C、非转基因食品 D、有机食品 BD
- 12、有关 QC 小组特点正确的有？ A、QC 小组成员一般由 3-10 组成较合适
B、主要围绕企业的方针目标和现场存在的问题来选题
C、小组活动的目的是明确的
D、自发性组织 BCD
- 13、有关关键控制点的描述正确的有？
A、就是将显著危害降低到可接受水平的加工点、步骤或工序
B、不能对某显著危害实施控制的点、步骤或工序就不是 CCP、CCP 一般是 3-5 个
D、CCP 可借助于 CCP 决策树来确定 BCD
- 14、2000 版以后 ISO9000 族标准的构成有？

- A、一个支持性标准 B、三个核心标准
B、若干个技术文件 D、宣传性小册子 CD
- 15、PDCA 中计划阶段主要包括哪些内容？
A、明确需要改进的质量问题 B、了解过去问题的现状
B、分析问题的原因 D、拟定对策，提出改进计划 CD
- 16、预防生物危害的基本措施有？
A、防止再次污染 B、抑制有害微生物的生长
B、动物圈养 D、破坏、消除或减少生物危害 BD
- 17、下列食物毒性较强的有
A、鲜黄花 B、苦杏仁 C、发芽马铃薯 D、牛粪菌 BCD
- 18、手的清洁和消毒频率一般是？
A、每次进入车间时 B、加工期间每隔 2 个小时
C、离开车间又重新进入车间 D、当手接触了污染物、废弃物后 CD
- 19、食品 GMP 的管理要素有
A、方法 B、原料 C、设备 D、人员 BCD
- 20、属于食品 GMP 的内容有？
A、工厂设计与设施的卫生要求 B、原材料采购、运输的卫生要求
C、个人卫生与健康的要求 D、工厂环境气候的要求 BC
- 21、属于生物污染后才分泌产生的有毒物质是？ A、藻类毒素 B、细菌毒素 C、动物毒素 D、真菌毒素 BD
- 22、我国食品安全管理机构有？
A、卫生部 B、国家质检总局 C、商务部 D、国家工商行政管理总局、 BCD
- 23、易化扩散的特点有？
A、需要载体 B、高浓度一侧向低浓度一侧转 C、不耗能 D、通常是脂溶性物质
- 24、属于食品安全控制的行为规范有？
A、GHP B、GMP C、SSOP D、HACCP BC
- 25、产品描述的内容有？
A、产品的预期用途 B、保质期限 C、产品名称 D、产品的原料和主要成分
- 26、食品安全通常由下列哪些来控制
A、GAP B、GMP C、SSOP D、HACCP BCD
- 27、下列食品可能带来安全隐患的有
A、辐射食品 B、欧姆加热食品 C、保健食品 D、转基因食品 BCD
- 28、显著危害与一般危害的主要区别是？
A、加工方式不同 B、风险性不同 C、包装不同 D、严重性不同
- 29、有机食品的主要特点有？
A、有机食品标志有效期为 3 年 B、不允许使用基因工程技术材料
C、绝对禁止使用农药、化肥、激素等人工合成物质
D、土地生产需要有 3 年的过渡期 CD
- 30、毒物进入人体的途径主要有？
A、消化道 B、皮肤 C、头发 D、呼吸道 BD
- 三、判断题（共 40 题，每题 1 分，共 40 分）
- 1、关键限值一般避免采用微生物指标
- 2、ADI 主要是通过毒理学实验的最大无作用剂量而得来的
- 3、农药的最高残留限量是根据 1D 得来的

- 4、全面质量管理有八项基本原则
- 5、我国的土壤污染以重金属污染为主
- 6、食品安全更侧重于结果安全，食品卫生侧重于过程安全
- 7、发酵食品易降低其营养价值
- 8、猪流感的病毒是甲型 H1N1
- 9、2000 版以后 ISO9000 族标准只有三个核心标准
- 9、FAO 是联合国粮食与农业组织的简写
- 10、CAC 是食品法典委员会的简写
- 7、12、FAO 为联合国粮食与农业组织的英文缩写
- 13、5S 现场活动起源于日本
- 14、食品中强化的营养物质越多越好
- 15、黄曲霉毒素属于肾脏毒
- 16、食品不安全是因为食品内本身存在有害物质，与食品制作方法和食用方式无关
- 16、青皮红肉鱼本身含有组胺
- 17、苦杏仁中含有大量的茄苷
- 19、食品卫生法和食品安全法是食品的两部基本法律
- 20、食品 GMP 主要从八个方面作了卫生要求
- 21、任何食品生产都必须具有 HACCP 计划
- 22、QC 小组的选题宜大不宜小
- 23、质量目标应建立在质量方针的基础之上，可由质量方针导出
- 24、食品安全管理第一次浪潮是行为规范
- 25、质量诊断与质量审核的目的是不一致的
- 26、食品安全强调从农田到餐桌全过程的控制
- 27、管理活动的基本过程是处理、计划、实施、检查
- 28、食品对消费者的健康损害包括对摄入者本身的危害和对其后代的不良影响
- 29、管理最重要的对象是财
- 29、偏离操作界限的食品是不安全食品
- 30、有毒蛋白质在高温下也不易被破坏
- 31、风味品质属于感官特性
- 32、CCP 是危害分析的英文缩写
- 33、河豚鱼毒素可用碳酸钠处理而降低
- 34、有机食品禁止使用化学合成生产资料
- 36、亚硝酸盐属于肝脏毒
- 37、河豚鱼毒素可通过盐腌、日晒、加热烹调破坏
- 38、充分煮熟或盐渍等处理可消灭食品中各种寄生虫
- 39、目前有机氯农药已禁止生产和使用
- 40、青霉菌毒素主要存在于黄变米中

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

- B、原料天然□食品中不含有任何人工合成物质
- C、虽然过了保质期□但外观、口感正常
2. 关于有机磷农药 EJ 不正确的说法
- A、大部分不能够溶于水 B、 这一类农药的药效高
- B、不易为微生物所降解 D、 很少有农药毒性残留
3. 关于平盖酸败□不正确的说法
- A、罐外观正常 B、 因平酸菌引起 C、 原因菌多需氧 D、 原因菌多耐热
4. 引起毒素型食物中毒□不包括下面哪一细菌
- A、沙门菌 B、 韦氏梭菌 C、 蜡样芽孢杆菌 D、 肉毒梭菌
5. 关于 GMP□不正确的说法
- A、是在提倡企业产品遭到投诉后再做检验
- B、 是一种起源于药品生产的标准化管理
- C、 是指对于生产环节实行重点控制
- D、 是提供了一种新的终产品检验方法
6. 下列哪些不属于防腐剂
- A、苯甲酸及其钠盐 B、 山梨酸及其钾盐 C、 丁基羟基茴香醚
- D、对羟基苯甲酸酯
7. 在 HACCP 术语中□危害分析指的是
- A、 分析危害以了解它们是否可能在食品中产生
- B、 对危害及其存在条件的信息进行收集和评估的过程
- C、 对食品加工步骤进行分析以确定什么会出错
- D、 对食品加工步骤进行分析以确定如果在某处出错可能是有害
8. 关于 CCP 的下列说法□不正确的是
- A、关键限值 UCLIJ 是确保 CCP 有效控制危害所必须满足的底线
- B、在 HACCP 体系中□至少要在生产流程图中设立两个 CCP
- C、生产过程中的小步骤也可视做控制点□但只有部分作为 CCP
- D、是生产过程中的点、步骤或程序可对此处采取预防控制措施
9. 下列哪项在产品配方中不涉及食品安全危害?
- A、水分活度 B、 苯甲酸钠 C、 蛋白含量 D、 柠檬酸含量
10. 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
11. 下面物质中□目前公认是属于致癌物的包括
- A、三聚氰胺 B、 亚硝胺 C、 苏丹红 D、 黄曲霉毒素
12. ABS 指
- A、聚乙烯 B、 聚丙烯 C、 聚苯乙烯 D 丙烯腈丁二烯
13. 在罐藏食品的安全性控制方面□下列说法不正确的是
- A、金属（ 、玻璃罐需经 82 弋以上的水清洗、消毒
- B、水果罐头采用抽空处理
- C. 冷却水加氯量应使排放的冷却水中余氯量不低于 0.5 mg/kg
- D、在高酸水果罐头中加入 0.1%动物胶延长罐头保质期
14. 可进行重复照射其总的累积吸收剂量不得大于 10kGy 的食品
- A、 为控制病虫害而进行辐照的含水分高的食品
- B、 用高剂量辐照过的原料制成的食品
- C、 为达到预期效果可将所需的全部吸收剂量分多次进行照射的食品

D、含 6%以下辐照西携斗的食品

15. 凡属我国创新的物质特别是对其中化学结构提示有慢性毒性、遗传毒性或致癌性可能者或产量大、使用范围广、摄入机会多者□必须进行全部

A. 二个阶段的毒性试验 B. 三个阶段的毒性试验

B. 四个阶段的毒性试验 D. 五个阶段的毒性试验

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

2. 关于有机磷农药 EJ 不正确的说法

A、大部分不能够溶于水 B、这一类农药的药效高

C、不易为微生物所降解 D、很少有农药毒性残留

3. 关于平盖酸败□不正确的说法

A、罐外观正常 B、因平酸菌引起

C、原因菌多需氧 D、原因菌多耐热

4. 引起毒素型食物中毒□不包括下面哪一细菌

A、沙门菌 B、韦氏梭菌 C、蜡样芽孢杆菌 D、肉毒梭菌

5. 关于 GMP 不正确的说法

A、是在提倡企业产品遭到投诉后再做检验

B、是一种起源于药品生产的标准化管理

C、是指对于生产环节实行重点控制

D、是提供了一种新的终产品检验方法

6. 下列哪些不属于防腐剂

A、苯甲酸及其钠盐 B、山梨酸及其钾盐

C、丁基羟基茴香醚 D、对羟基苯甲酸酯

7. 在 HACCP 术语中□危害分析指的是什么

A、分析危害以了解它们是否可能在食品中产生

B、对危害及其存在条件的信息进行收集和评估的过程

C、对食品加工步骤进行分析以确定什么会出错

D、对食品加工步骤进行分析以确定如果在某处出错可能是有害

8. 关于 CCP 的下列说法□不正确的是

A、关键限值 UCLIJ 是确保 CCP 有效控制危害所必须满足的底线

B、在 HACCP 体系中□至少要在生产流程图中设立两个 CCP

C、生产过程中的小步骤也可视做控制点□但只有部分作为 CCP

D、是生产过程中的点、步骤或程序可对此处采取预防控制措施

9. 下列哪项在产品配方中不涉及食品安全危害?

A、水分活度 B、苯甲酸钠 C、蛋白含量 D、柠檬酸含量

10. 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

下面物质中□目前公认是属于致癌物的包括

A、三聚氧胺 B、亚硝胺 C、苏丹红 D、黄曲霉毒素

8. 在罐藏食品的安全性控制方面□下列说法不正确的是

- A、金属、玻璃罐需经 82 弋以上的水清洗、消毒
- B、水果罐采用抽空处理
- C、冷却水加氯量应使排放的冷却水中余氯量不低于 0.5 mg/kg
- C、在高酸水果罐中加入 0.1%动物胶延长罐保质期
- 14. 可进行重复照射其总的累积吸收剂量不得大于 10kGy 的食品
 - A、为控制病虫害而进行辐照的含水分高的食品
 - B、用高剂量辐照过的原料制成的食品
 - C、为达到预期效果可将所需的全部吸收剂量分多次进行照射的食品
 - D、含 6%以下辐照西携斗的食品
- 15. 凡属我国创新的物质特别是对其中化学结构提示有慢性毒性、遗传毒性或致癌性可能者或产量大、使用范围广、摄入机会多者□必须进行全部□ □
 - A. 二个阶段的毒性试验 B. 三个阶段的毒性试验
 - B. 四个阶段的毒性试验 D. 五个阶段的毒性试验

一、选择题

1、《中华人民共和国食品安全法》已由中华人民共和国第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议于 2009 年__月__日通过，现予公布，自 2009 年__月__日起施行。（）

- A、2 月 28 日，6 月 1 日 B、3 月 28 日，6 月 1 日
- C、4 月 28 日，9 月 1 日 D、5 月 28 日，9 月 1 日
- 2、我国《食品安全法》的立法宗旨是？（ ）
 - A、为保证食品卫生，保障公众身体健康和生命安全
 - B、为保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全
 - C、为了防止、控制和消除食品污染以及食品中有害因素对人体的危害
 - D、为增强人们群众体质、保障人民群众身体健康和食品安全
- 3、食品生产经营者应当依照（ ）从事生产经营活动，对社会和公众负责，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。
 - A、法规、行政规章、食品卫生标准 B、法律、法规、食品安全标准
 - C、行政规章、法律、食品卫生标准 D、法律、法规、食品卫生标准
- 4、（ ）统一负责、领导、组织、协调本行政区域的食品安全监督管理工作。
 - A、县级以上地方人民政府 B、乡级以上地方人民政府
 - C、县级以上食品安全委员会 D、县级以上卫生行政部门
- 5、（ ）有权利举报食品生产经营中违反食品安全法的行为，有权向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。
 - A、国家公职人员 B、相关的监督管理部门
 - C、食品生产经营单位 D、任何组织和个人
- 6、食品安全标准应当包括食品生产经营过程的（ ）要求。
 - A. 安全 B. 卫生 C. 质量 D. 管理
- 7、食品企业直接用于食品生产加工的水必须符合（ ）。
 - A. 矿泉水标准要求 B. 纯净水标准要求
 - C. 生活饮用水卫生标准要求 D. 蒸馏水标准要求
- 8、食品安全法规定，食品生产经营人员每（ ）必须健康检查一次。

A. 半年 B. 一年 C. 两年 D. 四年

9、食品生产企业食品出厂检验记录应当真实，检验记录保存期限不得少于（）。

A. 一年 B. 半年 C. 二年 D. 三年

10、食品生产企业生产的食品必须经（）后方可出厂销售。

A. 监督检验合格 B. 委托检验合格 C. 出厂检验合格 D. 强制检验合格

二、选择题

1. 企业应建立和保存出厂食品的原始检验数据和检验报告记录，包括查验食品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、执行标准、检验结论、检验人员、检验合格证号或检验报告编号、检验时间等记录内容。（）

2. 出厂检验项目与食品安全标准及有关规定的检验项目应保持一致。（）

3. 企业应具备必备的检验设备，计量器具应依法经检验合格或校准，相关辅助设备及化学试剂应完好齐备并在有效使用期内。（）

4. 《食品标识管理规定》规定：所有食品或者其包装上都应当附加标识。（）

5. 国家标准、行业标准对食品名称没有规定的，应当使用不会引起消费者误解和混淆的常用名称或者俗名。（）

6. 食品生产加工小作坊和食品摊贩从事食品生产经营活动的具体管理办法由省、自治区、直辖市人民代表大会常务委员会依照本法制定。（）

7. 食品生产经营企业应当制定食品安全事故处置方案。（）

8. 企业不得出租、出借或者以其他形式转让食品生产许可证和编号。禁止伪造、变造食品生产许可证、食品生产许可证编号和食品生产许可证标志。

9. 取得食品生产许可证的企业连续停止生产加工获证产品 1 年以上的，重新生产加工时，可严格按照要求，自行组织生产。（）

10. 企业应当在食品生产许可的品种范围内从事食品生产活动，不得超出许可的品种范围生产食品。（）

一、选择题

1、国家建立食品召回制度。（）发现其生产的食品不符合食品安全标准，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

A、县级以上国务院质量监督部门 B、县级以上工商行政管理部门

C、县级以上食品药品监督管理部门 D、食品生产者

2、社会团体或者其他组织、个人在虚假广告中向消费者推荐食品，使消费者的合法权益受到损害的，（）

A、不承担任何责任 B、不承担责任，但应当给予消费者一定的经济补偿

C、与食品生产经营者承担按份责任 D、与食品生产经营者承担连带责任

3、生产不符合食品安全标准的食品或者销售明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者销售者要求支付价款（）倍的赔偿金。

A、十 B、三 C、两 D、一

4、在广告中对食品质量做虚假宣传，欺骗消费者的，依据（）给予行政处罚。

A、产品质量法 B、食品安全法 C、广告法 D、反不正当竞争法

5、食品生产经营者聘用不得从事食品生产经营管理工作的人员从事管理工作的，由原发证部门（）。

- A. 给予警告 B. 责令改正 C. 吊销许可证 D. 处以罚款
- 6、违反《食品安全法》规定，事故单位在发生食品安全事故后未进行处置、报告的，有关主管部门对其最高可处以（ ）元罚款。
A、5 万 B、10 万 C、20 万 D、50 万
- 7、哪些行政部门依据各自职责公布食品安全日常监督管理信息？（
A 县级以上卫生行政、农业行政、质量监督、工商行政管理部门
B 县级以上农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门
C 省级以上卫生行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门
D 省级以上农业行政、质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门
- 8、县级以上食品安全监督管理部门根据食品安全信用档案的记录，对有不良信用记录的食品生产经营者（ ）。
A. 进行行政处罚 B. 责令限期整改 C. 增加监督检查频次 D. 吊销许可资格
- 9、食品生产经营企业应当制定食品安全事故处置方案，本企业（ ）各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。
A、定向检查 B、不定期抽查 C、定期检查 D、不定向检查
- 10、食品或者其包装最大表面面积大于（ ）时，食品标识中强制标注内容的文字、符号、数字的高度不得小于 1.8 毫米。
A. 20 平方厘米 B. 15 平方厘米 C. 20 平方分米 D. 30 平方厘米

二、选择题

1. 国家已实行生产许可证管理的食品，企业加印（贴）食品质量安全市场准入标志的食品，均可出厂销售。（ ）
2. 企业在出厂检验中应当按照生产批逐批进行出厂检验，一个生产批是指同一天生产的产品。（ ）
- 3、食品生产许可证的有效期为 5 年。
4. 企业使用 QS 标志时，可根据需要按式样比例放大或者缩小，但不得变形、变色。（ ）
5. 实施食品质量安全市场准入制度的食品，出厂前必须在其包装或者标识上加印（贴）QS 标志。（ ）
6. 取得食品生产许可证的企业未按食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则规定提交年度报告的，责令限期改正；逾期未改正的，处以 5 千元以下的罚款。（ ）
7. 食品安全监督管理部门对食品不得实施免检。（ ）
8. 销售明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向销售者要求支付价款十倍的赔偿金。（ ）
9. 食品标识不得与食品或者其包装分离。（ ）
10. 食品生产加工企业按照地域管辖原则，办理食品生产许可证的申请审查。

食品质量安全考试试题(三)

一、选择题

- 1、食品配料表中，所有配料的排列顺序应（ ）依次排列。
A. 按加入先后次序 B. 按加入量的递减顺序 C. 按加入量从少到多 D. 不一定
- 2、国家对食品生产经营实行许可制度，从事食品生产单位应当依法取得食品（ ）。
A、生产许可证 B、食品流通许可 C、餐饮服务许可

- 3、被吊销食品生产、流通或者餐饮服务许可证的单位，其直接负责的主管人员自处罚决定作出之日起内不得从事食品生产经营管理工作。
A. 二年 B. 三年 C. 四年 D. 五年
- 4、从事食品生产加工的人员必须无传染性疾病和影响食品质量安全的其他疾病，持有（）。
A、健康证明 B、操作证 C、上岗证 D、资格证
- 5、对不安全食品实行（）。
A、召回制度 B、收集制度 C、回收利用制度
- 6、生产许可证有效期届满，企业继续生产的，应当向所在地省、自治区、直辖市工业生产许可证主管部门提出换证申请。（）。
A、在期满三个月前 B、在期满六个月前 C、在期满一年前 D、随时
- 7、食品生产加工企业的检验人员必须具备相关产品的（）。
A、检测能力 B、检验仪器的操作能力
C、对检验结果进行正确判断的能力。 D、检验能力
- 8、企业食品质量安全档案应当保存 年。（）。
A、3 B、2 C、1 D、5
- 9、食品生产加工企业隐瞒有关情况或者提供虚假材料申请食品生产许可的，不予受理或者不予许可，给予警告。该食品生产加工企业_____年内不得再次申请食品生产许可。（）。
A、0.5 B、1 C、2 D、3
- 10、具备“*”号检验能力的企业可自行检验，不具备“*”号检验能力的企业应委托检验。但都视为（）。
A、具有委托出厂检验能力 B、不具有委托出厂检验能力
C、具备出厂检验能力 D、不具有出厂检验能力

一、单选题

- 1、充分煮熟不易破坏的毒素是？
A、蛋白酶抑制剂 B、血细胞凝集素 C、茄苷 D、刀豆氨酸
- 2、不属于狭义食源性疾病的？
A、感染 B、中毒 C、营养失调
- 3、传染人的禽流感病原体是？
A、普通禽流感病毒 B、丙型流感病毒的 H5N1 亚型病毒
C、乙型流感病毒的 H5N1 亚型病毒 D、甲型流感病毒的 H5N1 亚型病毒
- 4、下列不属于食品卫生的措施
A、HACCP B、GMP C、SSOP
- 5、最易富集镉的食品是？
A、小麦 B、玉米 C、大米 D、洋芋
- 6、机体的代谢解毒机理是生成什么性质的物质？
A、电解质物质 B、气体物质 C、水溶性物质 D、脂溶性物质
- 7、重金属污染的主要来源是？
A、农药中的重金属 B、喂饲料后的有机肥中的重金属
C、化肥里的重金属 D、化工和矿山里的重金属
- 8、破坏河豚鱼毒素最好的办法是？

- A、加小苏打 B、加醋 C、盐腌 D、水煮
- 9、不属于质量管理的基础工作是？
A、质量教育工作 B、质量计量工作 C、质量信息工作 D、计划工作
- 10、食品卫生一般由什么来控制？
A、GAP B、GMP C、SSOP D、HACCP
- 11、以下哪个属于物理性危害？
A、寄生虫 B、重金属 C、包装材料粘合剂 D、金属碎片
- 12、对标准描述不正确的是？
A、标准是经过协商而作出的统一规定 B、标准一经制定就不会再改变
C、标准的制定是以科学为依据
D、标准需由特定机构以一定程序和形式予以发布
- 13、绿色食品的认证标志是由什么组成的？
A、人手或叶片 B、麦穗、对勾 C、太阳、叶芽 D、都不是
- 14、含草酸较多的食物是？
A、菠菜 B、蕃茄 C、萝卜 D、芹菜
- 15、管理的首要职能是？
A、组织 B、指挥 C、计划 D、协调
- 16、QC 小组活动最早起源于？
A、美国 B、日本 C、欧洲 D、中国
- 17、食品安全法是哪年开始实施的？
A、2009 B、2010 C、2007 D、2008
- 18、机体最重要的解毒器官是？
A、肝脏 B、胰脏 C、肾脏 D、小肠
- 19、食品生产经营人员应当多长时间进行一次健康检查，取得健康证明 后方可参加工作？
A、每两年 B、每半年 C、每年 D、每三年
- 20、下列哪个指的是食品法典委员会？
A、FAO B、WHO C、CAC D、ISO
- 21、吸收毒物最主要的部位是？
A、口腔 B、胃 C、大肠 D、小肠
- 22、6S 现场管理增加的内容是？
A、质量 B、安全 C、效率 D、产量
- 22、造成黄变米的主要微生物是？
A、沙门氏菌 B、金黄色葡萄球菌 C、曲霉菌 D、青霉菌
- 23、食品出厂检验记录应当真实，保存期限不得少于多少年？
A、3 B、4 C、2 D、1
- 24、毒性强弱一般用什么指标反映？
A、LD100 B、LD50 C、MLD D、MTD
- 25、最早提出统计质量管理的学者是？
A、休哈特 B、戴明 C、菲根堡姆 D、朱兰
- 26、下列属于物理危害的是？
A、金属碎片 B、寄生虫 C、包装材料的浸出物 D、重金属
- 27、沙门氏菌不存在下列哪种生物体肠道内？
A、鱼类 B、哺乳动物 C、鸟类 D、爬行类

29、产品描述不包括？

A、储存条件 B、产品名称 C、产品的原料和主要成分 D、工艺流程

30、非典最早发生是？

A、2003 年的广州 B、2003 年的香港 C、1997 年的香港 D、1997 年的广州

二、多选题（共 30 题，每题 1 分，共 30 分）

1、豆科植物含有的有毒蛋白质主要是？

A、山黎豆毒素 B、龙葵素 C、蛋白酶抑制剂 D、血细胞凝集素 D

2、植物中存在的毒苷主要有？

A、硫苷 B、氰苷 C、黄酮 D、龙葵素 BD

3、食品与其他产品相比有哪些不同点

A、及时性 B、产品质量的延续性 C、食用性 D、消费的一次性 BCD

4、二恶英的主要污染源有

A、化工冶金工业 B、生产杀虫剂 C、造纸 D、垃圾（塑料）焚烧 BCD

5、具有代表性的质量概念主要有？

A、广义质量 B、特征性质量 C、适用性质量 D、符合性质量 CD

6、下列属于全面质量管理基本原则的有

A、领导艺术 B、持续改进 C、以顾客为关注焦点 D、全员参与 CD

7、计量的特性有？

A、准确性 B、法制性 C、技术性 D、统一性 BCD

8、有关 GMP 和 HACCP 的关系正确的是？

A、GMP 具普遍原则，HACCP 具特殊原则

B、GMP 的内容涉及到食品生产过程的各个环节和各个方面，HACCP 则对重点环节的控制

C、GMP 的要求是硬性的、固定的，而 HACCP 是灵活的、可调的

D、GMA 和 HACCP 都是食品企业都有的 BC

9、动物组织中含有较高毒素的部位有？

A、动物甲状腺 B、肌肉 C、肾上腺 D、内脏 C

10、下列有关 ISO22000 食品安全管理体系描述正确的有？

A、ISO 在 HACCP 经验基础上，借鉴 ISO9001 的编写框架编写而成

B、于 2005 年 9 月 1 日向全世界正式颁布

C、我国于 2006 年颁布了与 ISO22000 等同的 GB/T22000

D、通过 HACCP 体系认证的企业可进行 ISO22000 转证 BCD

11、属于 HACCP 体系的特点有？

A、是建立在企业良好食品卫生管理基础上的管理体系

B、是一个从原料到餐桌全过程的预防性的食品安全控制体系

C、是根据不同的食品加工过程来确定的

D、是一个基于科学分析建立的体系 BCD

12、有关沙门氏菌描述正确的是？

A、天然存在于哺乳动物、鸟类中

B、鱼类、甲壳类或软体动物体内不存在沙门氏菌

C、沙门氏菌以人手、苍蝇、鼠类等为媒介，通过接触食品进行传播

D、易受污染的食品主要是肉类、鱼类、蛋类和乳类 BCD

13、毒物排出体外的器官有？

A、肝胆 B、皮肤和毛发 C、肾脏 D、肺 BCD

- 14、有毒物质的体内过程有？
A、排泄 B、代谢 C、分布 D、消化 BC
- 15、下列符合肉毒梭状芽孢杆菌的习性有？
A、厌氧 B、耐酸性较强 C、耐热性强 D、不耐干燥
- 16、有关放射性污染正确的有？
A、天然放射性物质主要为 K-40、Ra-226 等 B、易引起神经系统疾病
C、放射性物质的污染主要是通过大气、水体及土壤污染农作物、水产品、饲料等
D、易引起血液学病变 D
- 17、草酸的危害有？
A、可能产生口腔及消化道糜烂 B、易引发肾结石
C、影响矿物元素的吸收 D、影响维生素的吸收 BC
- 18、饮用纯净水生产加工的关键控制点有？
A、反渗透过滤 B、臭氧杀菌 C、封盖 D、巴氏杀菌 BC
- 19、被动扩散的特点有？
A、高浓度向低浓度扩散 B、不耗能
C、通常转运的是脂溶性物质 D、低浓度向高浓度扩散 BC
- 20、下列哪些问题属于食品安全危害范畴
A、经过烘烤既干又硬的蛋糕 B、受致病菌污染的熟制肉饼
C、猪肉中含有“瘦肉精” D、灌装量不足的苹果汁饮料 C
- 21、关于操作界限叙述正确的有？
A、操作界限没有 CL 严格
B、偏离操作界限的食品已经是不安全的食品
C、偏离操作界限就应调整加工使其回到操作界限之内，不需采收纠偏措施
D、操作界限比 CL 严格，在 CL 范围内 D
- 22、食用草酸含量过多的食物易造成人体？
A、影响对钙等矿物元素的吸收利用 B、头晕头痛
C、引发肾结石 D、可能产生口腔糜烂、胃出血 CD
- 23、控制农药污染的主要措施有？
A、规定施药与作物收获的安全间隔期 B、允许毒性小的有机氯农药的使用
C、加强农药管理和监督 D、研究高效低残留以及无残留毒性的新农药 CD
- 24、目前我国认证的安全农产品有？
A、绿色食品 B、QS 产品 C、无公害农产品 D、有机食品 CD
- 25、风险分析的内容有？
A、风险管理 B、风险情况交流 C、风险评估 D、风险认识 BC
- 26、饮用纯净水生产加工确定的关键限值有？
A、电导率 B、臭氧浓度 C、开启扭矩 D、杀菌温度
- 27、属于产品的有？
A、服务 B、流程性材料 C、软件 D、硬件 BCD
- 28、有关持续改进叙述正确的有？
A、改进的对象只是产品 B、持续改进是一个渐进过程
C、改进不应等待问题出现才提出改进要求 D、PDCA 循环是持续改进的最基本方法 CD
- 29、管理的对象有？

- A、物 B、人 C、信息 D、财 BCD
- 30、下列属于产品固定特性的有？
A、安全性 B、色泽 C、价格 D、寿命 BD
- 三、判断题（共 40 题，每题 1 分，共 40 分）
- 1、食品不安全是绝对的，食品安全是相对的
 - 2、阜阳劣质奶粉造成婴儿症状是瘦弱
 - 3、以顾客为关注焦点是 ISO9000 质量管理的第一原则
 - 4、营养价值和安全性属于食品的非直觉性品质特性
 - 5、食用烧熟的猪肉也会感染猪流感
 - 6、将水分活度降低到 0.9 以下，可有效地控制真菌腐败
 - 7、整顿就是对整理后需要的物品进行科学、合理的布置和摆放
 - 8、PDCA 循环又称为朱兰循环
 - 9、整理工作就是定物、定位、定量
 - 10、食品安全过程控制强调的是加工生产过程的控制
 - 11、HACCP 起源于美国航天食品的开发提出的概念
 - 12、畜禽屠中的甲状腺对人体无害
 - 13、三鹿有毒奶粉的有毒物质是黄曲霉毒素
 - 14、肉毒梭状芽孢杆菌是一种厌氧、耐热性极强的细菌
 - 15、烘烤或熏制品中易产生苯并芘
 - 16、蔬菜在采收前施用氮肥易造成蔬菜中含有较多的硝酸盐
 - 17、不同的顾客对同一产品的质量认识是相同的
 - 18、质量责任制就是要做到质量工作“事事有人管、人人有专责、办事 有程序、检查有标准”
 - 19、CCP 一般采用决策树来确定
 - 20、控制和预防缺陷的概念是戴明提出的
 - 21、1987 年上海甲型肝炎爆发流行，认为是食用受到污染的牡蛎造成的
 - 22、农药主要是通过呼吸道、消化道、皮肤等进入人体的
 - 23、低剂量照射的食品一般不存在安全性问题
 - 24、危害分析是建立 HACCP 体系的基础
 - 25、产品一旦形成，其质量也就不再变化了
 - 26、茄苷的耐热性很强，不易溶于水
 - 27、黄花菜干制后就可以破坏秋水仙碱对人的危害
 - 28、食品卫生一般是由 HACCP 控制的
 - 29、HACCP 被认为是控制食源性疾病，确保食品安全最有效的方法
 - 30、风险分析概念首先是美国提出的
 - 31、毒物排泄的主要器官是肝脏
 - 32、黄曲霉菌最易污染小麦、大米
 - 33、就硬件产品而言，售后服务属于固有特性
 - 34、全面质量管理的特征是四全一科学
 - 35、三鹿有毒奶粉的症状是肾结石
 - 36、质量概念是一个随着经济的发展而不断发展和完善的概念
 - 37、HACCP 的建立一般有 12 个步骤
 - 38、质量控制的对象是过程
 - 39、二恶英属于剧毒物质

40、ISO 是国际标准化组织的英文首字母缩写

一、单选题

- 1、影响生育的毒素是？
A、棉酚 B、黄曲霉毒素 C、茄昔 D、鼠背
- 2、管理最重要的对象是？
A、人 B、财 C、信息 D、物
- 3、草酸和植酸的主要危害是？
A、致突变作用 B、致癌作用 C、惊厥作用 D、抗营养作用
- 4、有机食品的认证标志是由什么组成的？
A、麦穗、对勾 B、太阳、叶芽 C、人手或叶片 D、都不是
- 5、HACCP 体系是？
A、一种不依赖其它规范的单独存在的孤立体系
B、针对食品相关企业的一套食品安全预防性体系
C、一种产品检验方法
D、一种各行业通用的质量管理体系
- 6、人体中的硝酸盐主要来自于？
A、畜禽肉 B、大米 C、蔬菜 D、水果
- 7、不属于杀灭微生物的措施是？
A、高温 B、亚硫酸盐 C、降低水分活度 D、臭氧
- 8、下列关于 HACCP 小组的描述哪一项是不正确的？
A、HACCP 小组是由一个具备多种知识和经验的人员组成的团队
B、HACCP 小组成员应该接受有关 HACCP 的培训
C、HACCP 小组成员必须是本企业员工
D、HACCP 体系建立后该小组的工作可以包括体系的评审和改进等
- 9、最易产生组胺的食品是？
A、死后的禽肉 B、死后的鱼肉 C、存放过长的蛋类 D、死后的猪肉
- 10、食品安全危害可定义为？
A、加热时间与温度控制有误 B、食品中存在致病菌的危险
C、微生物污染食品 D、食品中含有可能对人体健康造成伤害的因素
- 11、食品加工企业应具备下列哪些基本质量控制措施才能有效保证终产品安全？
A GMP>SSOP、ISO B、 GMP、SSOP、GAP C、 GMP>ISO、HACC D、 GMP>SSOP、HACCP
- 9、ISO9000 质量管理体系中首先放在第一位的基本原则是？
A、全员参与 B、以顾客为关注焦点 C、领导作用 D、与供方互利的关系
- 13、下列表述不正确的是？
A、质量是一组固有特性满足要求的程度
B、标准就是对重复性事物或概念所做的统一规定
C、食品质量安全市场准入制度的标志是 QC
D、食品追溯就是对食品所有环节均可追踪掌控
- 10、粪菌的危害症状是？
A、呕吐 B、头痛 C、狂歌乱舞、大笑 D、腹泻
- 11、生产不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以 向生产者要求支付价款多少倍的赔偿金？

- A、8 B、5 C、3 D、10
- 12、最早提出全面质量管理的学者是？
A、朱兰 B、戴明 C、休哈特 D、菲根堡姆
- 13、提高产品质量的 PDCA 管理方法一般分为几个阶段和几个步骤？
A、三个阶段和六个步骤 B、三个阶段和八个步骤
B、四个阶段和八个步骤 D、四个阶段和十个步骤
- 14、最早的质量管理模式是？
A、事后检验管理 B、全面质量管理 C、统计质量管理 D、操作者的质量管理
- 19、油炸薯条、油条中易产生的有害物质是
A、亚硝胺 B、丙烯酰胺 C、氯丙醇 D、苯并花
- 15、确定关键控制点的方法一般是？
A、分析表 B、直方图 C、决策树 D、排列图
- 16、不属于主动转运的特点是？
A、高浓度一侧向低浓度一侧转运 B、需要载体 C、具选择吸收性 D、消耗能量
- 22、不属于 SSOP 内容的是？
A、食品中的金属碎片 B、员工的健康和卫生控制
B、水的安全性 D、与食品接触的表面的清洁度
- 23、关键限值一般避免使用的指标是？
A、时间 B、活菌数 C、水分活度 D、温度
- 24、不属于管理活动的四个阶段是？
A、指挥 B、计划 C、处理 D、检查
- 25、有关标准的论述不正确的是？
A、制定标准的对象是复杂性事物 B、标准具有相对稳定性
C、标准的制定是以科学为依据 D、制定标准的对象是重复性事物
- 26、排泄毒物最主要的器官是？
A、胰脏 B、肺 C、肾脏 D、肝脏
- 27、绿色食品认证的有效期为？
A、三年 B、二年 C、四年 D、一年
- 28、下列不属于管理的五项职能是？
A、计划 B、领导 C、控制 D、组织
- 29、下列哪项描述是正确的？
A、ISO9000 是 HACCP 的基础 B、HACCP 是 ISO9000 的基础
C、GMP>SSOP 是 HACCP 的基础 D、HACCP 是 GMP 和 SSOP 的基础
- 30、无公害农产品的认证标志是由什么组成的？
A、麦穗、对勾 B、太阳、叶芽 C、都不是 D、人手或叶片
- 二、多选题（共 30 题，每题 1 分，共 30 分）
- 1、质量要求的类型主要有？ A、明示的要求 B、通常隐含的要求 C、必须履行的要求 D、社会的要求
- 2、关于 GMP 和 SSOP 的关系描述正确的有？
A、GMP 是 SSOP 的法律基础
B、GMP 的规定是强制性的，SSOP 的制定是自主性的
C、GMP 的规定是原则性的，SSOP 的规定是具体的
D、GMP 是政府制定的，SSOP 是企业内部制定的 BCD
- 3、有关肉毒梭状芽孢杆菌的特点正确的是？

- A、耐热性极强 B、毒性极强的肝脏毒素 C、厌氧 D、不耐酸和干燥 CD
- 4、我国食品质量安全市场准入制度的内容有？
A、QS 标志制度 B、食品贮运许可证制度
C、强制检验制度 D、食品生产许可证制度 CD
- 5、有关 SSOP 和 HACCP 的描述正确的有？
A、食品加工环境和加工过程中各种污染是由 HACCP 控制的
B、食品加工工艺过程的安全是由 HACCP 控制的
C、HACCP 体系是在 SSoP 基础之上建立的
D、食品加工环境和加工过程中各种污染是由 SSoP 控制的 CD
- 6、QC 小组选题要求正确的有？
A、题目宜小不宜大 B、题目宜大不宜小
C、题目应一目了然，不可抽象 D、应阐明选题的目的与必要性 CD
- 7、整理整顿的主要内容有？
A、将物品打扫干净 B、确定现场需要留下的物品，不要的物品应清理出现场
C、根据工作量应确定具体的物品数量 D、留下的物品应确定摆放的具体位置
- 8、食源性致病菌污染食品途径有？
A、生熟不分的交叉感染 B、生产车间的不良环境
C、原料本身表面粘附 D、从业人员与食品接触 BCD
- 9、黄曲霉菌易污染的食物是？
A、油菜 B、小麦 C、玉米 D、花生
- 10、下列属于 SSOP 内容的有？
A、食品加工表面必须维持清洁和卫生 B、食品必须进行巴氏杀菌
C、不得使用线手套 D、食品用水符合国家饮用水标准 CD
- 11、我国的安全农产品认证有
A、无公害农产品 B、绿色食品 C、非转基因食品 D、有机食品 BD
- 12、有关 QC 小组特点正确的有？
A、QC 小组成员一般由 3-10 组成较合适
B、主要围绕企业的方针目标和现场存在的问题来选题
C、小组活动的目的是明确的
D、自发性组织 BCD
- 13、有关关键控制点的描述正确的有？
A、就是将显著危害降低到可接受水平的加工点、步骤或工序
B、不能对 某显著危害实施控制的点、步骤或工序就不是 CCP
C、CCP 一般是 3-5 个
D、CCP 可借助于 CCP 决策树来确定 BCD
- 14、2000 版以后 ISO9000 族标准的构成有？
A、一个支持性标准 B、三个核心标准
C、若干个技术文件 D、宣传性小册子 CD
- 15、PDCA 中计划阶段主要包括哪些内容？
A、明确需要改进的质量问题 B、了解过去问题的现状
C、分析问题的原因 D、拟定对策，提出改进计划 CD
- 16、预防生物危害的基本措施有？
A、防止再次污染 B、抑制有害微生物的生长
C、动物圈养 D、破坏、消除或减少生物危害 BD

- 17、下列食物毒性较强的有
A、鲜黄花 B、苦杏仁 C、发芽马铃薯 D、牛粪菌 BCD
- 18、手的清洁和消毒频率一般是？
A、每次进入车间时 B、加工期间每隔 2 个小时
C、离开车间又重新进入车间 D、当手接触了污染物、废弃物后 CD
- 19、食品 GMP 的管理要素有
A、方法 B、原料 C、设备 D、人员 BCD
- 20、属于食品 GMP 的内容有？
A、工厂设计与设施的卫生要求 B、原材料采购、运输的卫生要求
C、个人卫生与健康的要求 D、工厂环境气候的要求 BC
- 21、属于生物污染后才分泌产生的有毒物质是？
A、藻类毒素 B、细菌毒素 C、动物毒素 D、真菌毒素 BD
- 22、我国食品安全管理机构有？
A、卫生部 B、国家质检总局 C、商务部 D、国家工商行政管理总局、 BCD
- 23、易化扩散的特点有？
A 需要载体 B 高浓度一侧向低浓度一侧转运 C 不耗能 D 通常是脂溶性物质
- 24、属于食品安全控制的行为规范有？
A、GHP B、GMP C、SSOP D、HACCP BC
- 25、产品描述的内容有？
A、产品的预期用途 B、保质期 C、产品名称 D、产品的原料和主要成分
- 26、食品安全通常由下列哪些来控制
A、GAP B、GMP C、SSOP D、HACCP BCD
- 26、下列食品可能带来安全隐患的有
A、辐照食品 B、欧姆加热食品 C、保健食品 D、转基因食品 BCD
- 27、显著危害与一般危害的主要区别是？
A、加工方式不同 B、风险性不同 C、包装不同 D、严重性不同 D
- 28、有机食品的主要特点有？
A、有机食品标志有效期为 3 年 B、不允许使用基因工程技术材料
B、绝对禁止使用农药、化肥、激素等人工合成物质
C、土地生产需要有 3 年的过渡期 CD
- 29、毒物进入人体的途径主要有？
A、消化道 B、皮肤 C、头发 D、呼吸道

二、判断题

- 1、关键限值一般避免采用微生物指标
- 2、ADI 主要是通过毒理学实验的最大无作用剂量而得来的
- 3、农药的最高残留限量是根据 1D 得来的
- 4、全面质量管理有八项基本原则
- 5、我国的土壤污染以重金属污染为主
- 6、食品安全更侧重于结果安全，食品卫生侧重于过程安全
- 7、发酵食品易降低其营养价值
- 8、猪流感的病毒是甲型 H1N1
- 9、2000 版以后 ISO9000 族标准只有三个核心标准
- 10、FAO 是联合国粮食与农业组织的简写
- 11、CAC 是食品法典委员会的简写

- 12、FAO 为联合国粮食与农业组织的英文缩写
- 13、5S 现场活动起源于日本
- 14、食品中强化的营养物质越多越好
- 15、黄曲霉毒素属于肾脏毒
- 16、食品不安全是因为食品内本身存在有害物质，与食品制作方法和食用方式无关
- 16、青皮红肉鱼本身含有组胺
- 17、苦杏仁中含有大量的茄苷
- 19、食品卫生法和食品安全法是食品的两部基本法律
- 20、食品 GMP 主要从八个方面作了卫生要求
- 21、任何食品生产都必须具有 HACCP 计划
- 22、QC 小组的选题宜大不宜小
- 23、质量目标应建立在质量方针的基础之上，可由质量方针导出
- 24、食品安全管理第一次浪潮是行为规范
- 25、质量诊断与质量审核的目的是不一致的
- 26、食品安全强调从农田到餐桌全过程的控制
- 27、管理活动的基本过程是处理、计划、实施、检查
- 28、食品对消费者的健康损害包括对摄入者本身的危害和对其后代的不良影响
- 29、管理最重要的对象是财
- 30、偏离操作界限的食品是不安全食品
- 31、有毒蛋白质在高温下也不易被破坏
- 32、风味品质属于感官特性
- 33、CCP 是危害分析的英文缩写
- 34、河豚鱼毒素可用碳酸钠处理而降低
- 35、有机食品禁止使用化学合成生产资料
- 36、亚硝酸盐属于肝脏毒
- 37、河豚鱼毒素可通过盐腌、日晒、加热烹调破坏
- 38、充分煮熟或盐渍等处理可消灭食品中各种寄生虫
- 39、目前有机氯农药已禁止生产和使用
- 40、青霉菌毒素主要存在于黄变米中

质量：反映实体满足明确和隐含需要的能力的特性的总和。也称“品质”，一组固有特性满足要求的程度。

质量特性：指各种产品可以满足的不同需要，体现产品价值等基本属性。食品质量体现在多个质量特性。

质量观：符合型质量观——符合设计要求和标准就是优质。主要考虑供方立场，较少考虑生产者和用户对产品质量的认识问题。

用户型质量观（适用性质量观）：以用户为中心，用户第一的思想。是市场经济发展较成熟和生产力高度发展的产物。

产品质量形成的规律：1. 朱兰质量螺旋模型：美国质量管理专家朱兰提出了一个质量螺旋模型。包括 13 个环节。质量螺旋是一条螺旋式上升的曲线，该曲线把全过程中各质量职能按照逻辑顺序串联起来，用以表征产品质量形成的整个过程及其规律性，通常称之为朱兰质量螺旋。朱兰质量螺旋反映了产品质量

形成的客观规律，是质量管理的理论基础，对于现代质量管理的发展具有重大意义。

1) 产品的质量形成过程包括市场研究，产品开发、设计，制定产品规格、工艺，采购，仪器仪表及设备装置，生产，工序控制，产品检验、测试，销售及服务等共 13 个环节。各个环节之间相互依存，相互联系，相互促进。

2) 产品质量形成的过程是一个不断上升，不断提高的过程。为了满足人们不断发展的需要，产品质量要不断改进，不断提高。

3) 要完成产品质量形成的全过程，就必须将上述各个环节的品质管理活动落实到各个部门以及有关的人员，要对产品质量进行全过程的管理。

4) 质量管理是一个社会系统工程，不仅涉及企业内各部门及员工，还涉及企业外的供应商、零售商、批发商以及用户等单位及个人。

5) 质量管理是以人为主体的管理。朱兰螺旋曲线所揭示的各个环节的品质活动，都要依靠人去完成。人的因素在产品质量形成过程中起着十分重要的作用，品质管理应该提倡以人为主体的管理。此外，要使“循环”顺着螺旋曲线上升，必须依靠人力的推动，其中领导是关键，要依靠企业领导者做好计划、组织、控制、协调等工作，形成强大的合力去推动质量循环不断前进，不断上升，不断提高。朱兰三部曲：质量计划、质量控制、质量改进

2. 戴明质量圆环：又称 PDCA 循环。P (Plan) ——计划。包括方针和目标的确定以及活动计划的制定；D (Do) ——执行。执行就是具体运作，实现计划中的内容；C (Check) ——检查。就是要总结执行计划的结果，分清哪些对与错，明确效果，找出问题；A (Action) ——行动（或处理）。对总结检查的结果进行处理，成功的经验加以肯定，并予以标准化，或制定作业指导书，便于以后工作时遵循；对于失败的教训也要总结，以免重现。对于没有解决的问题，应提给下一个 PDCA 循环中去解决。

质量管理 (QM)：又称“品质管理”，在质量方面指挥和控制组织的协调的活动。包括质量方针、质量目标、质量控制、质量保证和质量改进。

质量方针：即一个组织的最高管理者正式发布的该组织总的质量宗旨和方向。

质量目标：即组织在质量方面所追求的目的。

质量体系：为实施质量管理所需的组织、程序、过程和资源。

两种形式：质量管理体系；质量保证体系 **质量策划：**即质量管理的一部分，致力于制定质量目标并规定必要的运行过程和相关资源以实现质量目标。

质量控制 (QC)：又称“品质控制”质量管理的一部分，致力于满足质量要求，即通过采取一系列作业技术和活动对各个过程实施控制。

质量改进：为向本组织及其顾客提供增值效益，在整个组织范围内所采取的提高活动和过程的效果与效率的措施。质量改进是消除系统性的问题，对现有的质量水平在控制的基础上加以提高，使质量达到一个新水平、新高度。

质量保证：指为使人们确信某一产品、过程或服务的质量所必须的全部有计划有组织的活动。也可以说是为了提供信任表明实体能够满足质量要求，而在质量体系中实施并根据需要进行证实的全部有计划和有系统的活动。

全面质量管理：是为了能够在最经济的水平上并考虑到充分满足用户要求的条件下，进行市场研究、设计生产和服务，把企业的研制质量维持质量和提高质量的活动构成为整个的有效体系”。特点：“三全一多”——①全员、全过程、全面的质量管②多方法的质量管理

食品质量：反映食品满足感官、营养和安全明确需要的和隐含需要的能力的特

性之 总和。食品质量分为食品感官质量、食品安全质量（核心）和食品营养质量。

数据分类：计量值数据——可连续测取的数据，可用测量工具测出小数点以下数值的数据。例如：重量、体积、硬度、温度、时间、PH 值。

计数值数据——不能连续取值的，不能使用测量工具测出小数点以下数值的数据。只能得到整数的数据。例如：合格不合格数、瑕疵数等。

数据的搜集公式：参数： μ 总体平均值； σ 总体标准差； $\bar{X}$ 样品平均值； S 样品标准差（如图）；

产品质量波动的因素：5M1E 人（Man）；机器（Machine）；原材料（Material）；方法（Method）；测量（Measure）；环境（Environment）；

正常波动：由偶然性、不可避免的因素造成的波动。处于稳定状态或受控状态，是质量管理中允许的波动。

异常波动：由系统原因造成的质量数据波动，生产过程处于失控状态，是质量管理中不允许出现的波动。

QC 的七种工具：

分层法；调查表法；相关图法；排列图法；因果分析法；直方图法；控制图法；

分层法：又称分类法或分组法，就是按照一定的标志，把搜集到的原始数据按照不同的目的加以分类、整理、归纳，以便分析影响产品质量的具体因素。

调查表法：又称检查表、核对表、统计分析表，它是用来检查或记录、搜集和积累数据，并能对数据进行整理和粗略分析的统计图表。分为：不合格项目调查表；缺陷位置调查表；质量分布调查表；矩形调查表。

相关图法：也叫散布图法，就是用来研究、判断两个变量之间或两种质量特性之间有无相关性及相关关系如何的一种直观判断的方法。分为：确定性函数关系；不确定性函数关系；简单象限法： $n_1+n_3 > n_2+n_4$ 为正相关； $n_1+n_3 < n_2+n_4$ 为负相关；强正负相关：点子分布比较密集，相关关系明显呈直线趋向。弱正负相关：点子分布比较松散，相关关系大致呈直线趋向。

排列图法：又称帕累托图，是寻找主要问题或影像质量的主要原因所使用的一种重要的分析工具。其中 A 类属于主要或关键问题，在累计百分比 80%左右；B 类属于次要问题，在累计百分比 80%~90%；C 类属于一般问题，在累计百分比 90%~100%。

因果图法：又称石川图、特性要因图、树枝图、鱼刺图等。标志质量特性与原因关系的图。它能系统的分析和寻找影响质量问题原因的简单而有效的方法。（要会画）

（1）确定需要分析的质量特性：即针对什么问题寻找因果关系。

（2）画一条带箭头的主干线，箭头方向向右，将质量问题写在图的右边。

确定造成质量问题的类别。5M1E

（3）用长短不一的箭头依次写入中小原因，直至能采取措施为止。

（4）分析主要原因描红并加框。

（5）记录有关事项：讨论人员、日期、绘制者；

（6）对主要原因制定对策表，落实改进措施。

直方图法：是频率直方图的简称，是通过对数据的加工整理，从而分析和掌握质量分布状况和估算供需不合格品率的一种方法。它是用以帮助我们分析产品质量的分布状况，用途有以下方面：① 比较直观地看出产品质量特性值的分布状态，以便掌握产品质量分布情况。② 判断工序是否处于稳定状态；③

对总体进行推断，判断其总体质量分布情况；④掌握工序能力，估算工序不合格品率等；观察与分析：正常对称型：工序处于稳定状态。

孤岛型：短时间有异常因素起作用，是加工条件起变化。

偏向型：例如食品包装多于重量标准。

双峰型：两个总体的数据混合在一起。例如：不同材料混为一批。

平顶型：生产过程中有缓慢因素。例如：疲劳、刀具磨损。

锯齿型：主要是分组过多或测量仪器精度不够、读数有误等。重点：平均值 $\bar{X}$ 表示数据的分布中心位置，它与规格中心 M 越靠近越好。标准偏差 S 表示数据的分散程度。标准偏差 S 决定了直方图图形的胖瘦， S 越大，图形越胖，表示数据的分散程度越大，说明这批产品的加工精度越差。（必须会做书上 P42 T13）

控制图法：又称管理图。它是用于分析和判断工序是否出于控制状态所使用的带有控制界限线的图。控制图是通过图形的方法，显示生产过程随着时间变化的质量波动，并分析和判断它是由于偶然性原因还是由于系统性原因所造成的质量波动，从而提醒人们及时做出正确的对策，消除系统性原因的影响，保持工序处于稳定状态而进行动态控制的统计方法。 3σ 原理：质量指标值落在 $\pm 3\sigma$ 范围内的概率为 99.7%；落在 $\pm 3\sigma$ 范围以外的概率为 0.3%；此时工序才稳定。第一类错误：将正常判为异常；第二类错误：将异常判为正常。受控状态：所有样本点都在控制界限之内；样本点均匀分布，位于中心线两侧的样本点约各占二分之一。靠近中心线的样本点约占三分之二。靠近控制界限的样本点极少。

失控状态：一部分样本点超出控制界限或出现链状、偏离、倾向、周期、接近等情况。（看书上的图 P48-50）

质量成本管理：通过对质量成本进行统计、核算、分析、报告和控制，找到降低成本的途径，进而提高企业的经济效益。它探讨的是产品质量与企业经济效益之间的关系。

质量波动性源于：生产过程中的系统性因素和 5M1E。其损失函数为：

$$L(y) = k(y-m)^2 = k\Delta^2$$

质量成本：为了确保和保证满意的质量而发生的费用以及没有达到满意的质量所造成的损失。质量成本——运行质量成本：预防成本；鉴定成本；（确保和保证满意的质量而发生的各种投入性费用）内部故障成本；外部故障成本；

（没有确保获得满意的质量而导致的各种损失性费用）外部质量保证成本

质量成本核算：一级科目：质量成本 二级科目：预防成本；鉴定成本；内部故障成本；外部故障成本；外部质量保证成本；

三级科目质量成本管理：预测：

经验判断法和计算分析法 计划：数值化的目标值和文字化的责任措施 分析：

质量成本总额分析；质量成本构成分析；质量成本与企业经济指标的比较分析；

故障成本分析；报告：报表式、图表式、陈述式 控制 考核

质量成本优化：要确定质量成本各项主要费用的合理比例，以便使质量总成本达到最低值。通常是，内部故障成本占质量成本总额的 25%~40%；外部故障成本占 20%~40%；鉴定成本占 10%~50%；预防成本仅占 0.5%~5%。对于食品来讲，应该是预防成本和鉴定成本之和将占质量成本的主要部分。

费根堡姆指出：实行预防为主的全面质量管理，预防成本增加 3%~5%，可以取得质量成本总额降低 30%的良好效果。因此，适当增加预防成本，确实可以减少故障成本和鉴定成本，使质量成本总额降低，取得较好的经济效益。

质量成本 特性曲线

质量成本 总额曲线 质量成本总额曲线： I 区：质量改进区：故障成本 $>70\%$ ；预防成本 $<5\%$ ； II 区：质量控制区：故障成本大约为 50% ；预防成本大约 10% ； III 区：质量过剩区：故障成本 $<40\%$ ；预防成本 $>50\%$ ；

全面质量成本的构成：反应型：预防成本；鉴定成本；外部损失；内部损失；进攻型：田口方法（三次设计）；过程成本模型；统计过程控制 SPC ； 指标对比法；信誉分析；市场份额；

食品安全： 食品安全法规定：食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害（按其原定用途进行制作和/或食用时）。 WTO 规定：对其食品按其原定用途进行制作和/或食用时不会使消费者健康受害的一种担保。 食品卫生：为确保食品安全性和适用性在食物链的所有阶段必须采取的一切条件和措施。 区别：食品安全强调目的和结果；食品卫生强调则是为了达到结果而进行的过程控制。

影响食品安全的因素：微生物污染；农业种植业和养殖业的源头污染；环境污染物；食品 加工、储藏和包装过程的污染；食品企业违法生产、加工食品；传统食品安全危害：生物危害；化学危害；物理危害； 非传统食品安全危害：蓄意破坏；故意污染； 有争议的食品安全危害：转基因食品；

现代食品安全理念：食品安全管理是一个系统工程的理念； 食品生产全程无缝隙监管理念； 食品生产过程中可追溯管理的理念；

风险分析理念； 树立食品安全文化的理念；

食品安全监管体系： 国际上存在 3 种食品安全监管模式： ① 单一部门管理模式，这是防止出现“模糊地带”堵塞监管漏洞的方法。 ② 多部门管理模式，这是目前世界上多数国家采用的模式，各部门按食品门类或生产、加工、流通的阶段分兵把手。 ③ 综合管理模式，有一个部门负责牵头协调，其他部门各司其职。 我国从粗放监管到多部门管理监管模式，后来有过渡到一个部门综合协调、其他部门各司 其职的模式。目前我国实行的是：国务院食品安全委员会领导下，国务院卫生行政部门承担综合协调职责，其他部门各司其职的管理监管模式。 国务院设立食品安全委员会，其职责是： ① 分析食品安全形势，研究部署、统筹知道食品安全工作； ② 提出食品安全监管的重大政策措施； ③ 监督落实食品安全监管的责任； 在国务院食品安全委员会领导下，在国家层面上，我国实行国务院食品安全委员会领导下卫 生行政部门承担综合协调监管工作的体制。

政府的职能： 监督管理；食品安全信息的通报和公布；食品安全事故的处置和责任召回； 食品检验；问责制；

质量认证： 简称认证，第三方依据程序对产品、过程或服务符合规定的要求给予书面保证（合格证书）。 分为产品认证和体系认证；产品认证可分为安全认证和合格认证两产品认证。 安全认证是依据强制性标准实行强制性认证； 合格认证是依据产品技术条件等推荐性标准实行自愿性认证。 根据其对企业的不同要求，主要可以分为绿色食品认证、有机食品认证、无公害食品认证、食品质量安全认证、无公害食品认证、食品质量安全市场准入审查（QS 认证）、ISO 9000 质量管理体系认证、或危害分析与关键控制点析与关 键控制点（HACCP）认证及良好操作规范（GMP）认证。

SSOP 体系简介： SSOP 是卫生标准操作程序（ Sanitation Standard

Operation Procedure) 的简称,是食品企业为了满足食品安全的要求,在卫生环境和加工过程等方面所需实施的具体程序;是食品企业明确在食品生产中如何做到清洗、消毒、卫生保持的指导性文件。

SSOP 基本内容: 1) 用于接触食品或食品接触面的水,或用于制冰的水的安全; 2) 与食品接触的表面的卫生状况和清洁程度,包括工具、设备、手套和工作服; 3) 防止发生食品与不洁物、食品与包装材料、人流和物流、高清洁区的食品与低清洁区的食品、生食与熟食之间的交叉污染; 4) 手的清洗消毒设施以及卫生间设施的维护; 5) 保护食品、食品包装材料和食品接触面免受润滑剂、燃油、杀虫剂清洗剂、消毒剂、冷凝水、铁锈和其他化学、物理和生物性外来杂质的污染; 6) 有毒化学物质的正确标志、储存和使用; 7) 直接或间接接触食品的从业者健康情况的控制; 8) 有害动物的控制(防虫、灭虫、防鼠、灭鼠)。

良好生产规范 GMP (Good Manufacturing Practice): GMP 是为保障产品质量而制定的贯穿生产全过程的一系列控制措施、方法和技术要求,是一种重视生产过程中产品品质与质量安全的自主性管理制度,也可以说是一种具体的产品质量保证体系。

GMP 在我国实施的意义: 1. 为食品生产过程提供一套必须遵循的组合标准; 2. 有助于食品生产企业采用新技术、新设备,保证食品质量; 3. 为卫生行政部门提供监督检查依据; 4. 便于食品的国际贸易。

GMP 管理的基本四要素: 1. 由合适的人员来生产与管理; 2. 选用良好的原材料; 3. 采用规范的厂房及机器设施; 4. 采用适当的工艺食品安全与质量控制;

GMP 的基本理论: 食品加工良好生产规范,是一种具有专业特性的质量保证体系和制造业管理体系。政府以法规形式,对所有食品制定了一个通用的良好操作规范,所有企业在生产食品都应自主地采用该操作规范。GMP 的重点: 制定操作规范和双重检验制度,确保食品生产过程的安全性;防止异物、有毒有害物质、微生物污染食品,防止出现人为事故;完善管理制度,加强标签、生产记录、报告档案记录的管理。GMP 的最关键最基本的内容:卫生标准操作程序(SSOP) GMP 和 SSOP 是开展生产危害分析和关键控制点(HACCP)的基础。

简述 GAP、GMP、SSOP、HACCP、ISO 之间的关系: GAP:良好农业规范,就是对农产品的产前产中产后全过程质量进行控制的规范。GMP:良好生产规范,是政府强制性的有关食品生产、加工、包装储存、运输和销售的卫生要求,以法律、法规、规章或管理文件等形式出现。SSOP:卫生标准操作程序,使食品加工企业为了保证其生产操作达到 GMP 所规定的要求,确保加工过程中消除不良因素,使其所加工的食品符合卫生要求而制定的,指导食品加工过程中如何实施清洗、消毒和卫生保持的作业指导性文件。HACCP:危害分析和关键控制点。ISO:质量管理体系,代表意义就是国际标准化组织。

我国食品 GMP 与国际组织相比存在的差异:

1. CAC《食品卫生通则》强调整个“食品链”的卫生控制,而我国尚未引入“食品链”的概念。
2. 我国《食品企业通用卫生规范》没有引入“HACCP”概念。
3. 我国《食品企业通用卫生规范》没有对“产品信息和消费者意识”做任何说明。
4. 我国《食品企业通用卫生规范》没有对“培训”做任何说明。
5. 我国没对每一环

节卫生标准进行准确、细致的描述。 6. 与发达国家 GMP 等效性差。

5S 管理法：整理（Seiri）、整顿（Seiton）、清扫（Seiso）、清洁（Seiketsu）和素养（Shitsuke） 5 个词的缩写。

5S 的内容：

整理——将工作场所的任何物品区分为有必要和没有必要的，除了有必要的留下来，其他的都消除掉。

整顿——把留下来的必要用的物品依规定位置摆放，并放置整齐加以标识。

清扫——将工作场所内看得见与看不见的地方清扫干净，保持工作场所干净、亮丽。

清洁——将整理、整顿、清扫进行到底并且制度化经常保持环境处在美观的状态。

素养：每位成员养成良好的习惯，并遵守规则做事，培养积极主动的精神（也称习惯性）。

安全：重视成员安全教育，每时每刻都有安全第一观念，防患于未然。

简答题

一、什么是食品质量？

质量，是指产品或工作的优劣程度。我国的国家标准，《食品工业基本术语》（GB15019-95）规定，食品质量是指食品满足规定或潜在要求的特征和特性的总和，反映食品品质的优劣。

二、什么是食品安全？

食品安全包括“食品安全性”和“食品安全感”。

（1）食品安全性是一种科学的概念，是客观的，可以用具体指标加以测定和评价，它强调食品中不应含有可能损害或威胁人体健康的有毒、有害物质或因素，避免导致消费者患急性或慢性毒害感染疾病，或产生危及消费者及其后代健康的隐患。食品的安全性评价与保证受化学物质的检测技术水平制约。

（2）食品安全感是主观的，通常是因危害公共安全的食品安全事件造成的消费者心里反映。

三、食品安全的影响因素？

1、微生物污染：微生物污染是影响食品卫生和安全的最主要因素。微生物污染包括细菌性污染、病毒和真菌及其毒素的污染。微生物对食品的污染主要通过以下几种途径：一是对食品原料的污染；二是对食品加工过程的污染；三是在食品贮存、运输、销售中对食品造成的污染。

2、农业种植和养殖业的污染：在农业种植和养殖过程中，对食品原料的污染主要为农药、兽药（抗生素、激素）和禁止食用的饲料添加剂的滥用和残留。这一切导致从头上污染食品，成为目前中国人们膳食中主要的食品安全性问题。

3、环境污染物：（1）大气污染：大气污染中以氟化物污染最为严重，氟能在生物体内蓄积，植物体内的含氟量比空气含氟量高百万倍。（2）水体污染：水体污染物对陆生生物的影响主要是通过污水灌溉的方式造成。污灌可以使有害物质在作物中累积。同时有害物质也可直接进入生活在水中的水生动物体内，并蓄积。（3）土壤污染：土壤污染造成农作物成为有害物质的富集体。

3、食品加工、储藏和包装过程中的污染

食品加工工程中使用的包装物材料等，也有可能对食品带来有毒物质的污染。食品烹饪过程中因高温而产生的多环芳烃等致癌物质。用于提高和改善食品品质和延长食品保质期的食品添加剂使用不当也会带来食品安全问题。

4、食品企业违法生产、加工食品

企业生产者为了谋取高利润而使用劣质原材料加工、制造食品对食品安全构成极大威胁。另一方面，也有因卫生保证能力差的加工方式而带来的食品安全性问题。

5、食品新技术新资的应用带来的食品安全隐患

6、食品安全研究发现的新闻问题

随着食品安全科技的发展，传统加工工艺的食品也不断被发现具有安全隐患，一定程度上影响消费者的信心。

7、如何保障食品安全？

- 1、全面构建食品安全和质量监控体系：食品安全和质量监控体系应覆盖一个国家所有食品的生产、制造过程和市场行为，包括进口食品。应建立和完善食品污染与监测信息系统、食性（化学性和生物性）疾病的预警与控制系统，加快现代技术的应用，建立高效和标准化的食品安全检测技术与方法。
- 2、完善和建立食品质量的安全法规和标准体系：在健全食品质量安全法规方面，借鉴发达国家的成功经验的同时，应进一步完善现有的法律法规；在健全食品质量安全标准方面，要调整标准体系结构，加快食品标准的修订，建立食品标准，制定程序。
- 3、加强对风险性分析^{HP}和食品安全控制技术的研究，完善食品安全检测体系和监控方法：风险性分析^{HP}是用于制定食品安全技术措施的必要技术手段，也是评估食品安全技术措施有效性的重要手段。应加强风险性评估科学方法研究，充分利用国际数据、专业知识以及国际上一致公认的方法获得数据。同时，建立适合中国国情的风险性分析^{HP}的模式和方法。
- 4、尽快建立食品安全和质量可追溯性制度。
- 5、制定先进的工艺流程，调制营养卫生的配方，建立良好的技术装备规程。
- 6、建立、完善和保障食品安全的行业自律机制。
- 7、组建由各学科专家和相关各政府职能部门成员组成的食品安全委员会，制定食品安全政策，强化立法监督体系。

8、如何评价食品安全？

从食品安全的管理体系和控制角度进行来说，食品安全评价大致可分为：

- （1）从食品生产、加工、销售过程中可能产生危险隐患的关键点上进行分析^{HP}。主要通过 HACCP 对实施过程进行危害估计。
- （2）对环境中可能造成食品安全风险的因素进行评价。包括纯粹环境因素如土壤、空气、生产的周围环境、企业卫生状况等，也包括在纯环境因素中由某种物质产生及因有害微生物等可能导致的食品安全风险进行评价。
- （3）转基因食品的安全评价。此外，对食品的安全性评价还包括毒理学评价，就是运用毒理学动物实验结果，并结合人群流行病学调查资料来阐述食品中某种特定物质的毒性及潜在危害，对人体健康的影响性质和强度，预测人体接触后的安全程度。

二、填空题

1. 食品标识应当清晰地标注食品的、保质期，并按照规定要求标注。
2. 为督促食品生产加工企业落实质量安全主体责任、规范食品生产加工企业质量安全监督检查工作、保障食品质量安全，国家质检总局制定了《食品生产加工企业落实质量安全主体责任监督检查规定》，自起执行。
3. 企业应建立和保存对消费者投诉的受理记录。包括投诉者姓名、联系方式、投诉的食品名称、数量、生产日期或生产批号、投诉质量问题、企业采取的、

等

4. 对被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得行政许可的，应当予以。
5. 企业被吊销生产许可证的，在年内不得再次申请同一列入目录产品的生产许可证。
6. 已获得食品生产许可证的企业所生产加工的食品必须经，并加印（贴）食品质量安全市场准入标志后，方可出厂销售。
7. 食品生产加工企业应具备和持续满足保证产品质量安全的和相应的。
8. 食品生产加工企业的检验、检测设备必须经计量检定合格或者经校准满足使用要求，并在内方可使用。
9. 食品生产加工企业对用于生产加工食品的原材料、食品添加剂、包装材料和容器等必须实施。
10. 国家对食品生产加工企业的产品实施制度。