题目类型	√单选题　□多选题　□是非题		
题目内容	题目选项	题目答案	难度系数
1.关于药品名称的叙述，正确的是（　）	A.药品不能申请商品名 B.药品通用名可以申请专利和行政保护 C.药品化学名是国际非专利药名 D.药典中使用的名称是通用名	D	0.60
2.分子的紫外—可见吸收光谱呈带状光谱，其原因是（ ）。	A.分子中价电子运动的离域性质； B.分子振动能级的跃迁伴随着转动能级的跃迁； C.分子电子能级的跃迁伴随着振动、转动能级的跃迁； D.分子中价电子能级的跃迁。	C	0.60
3.下列何种物质不能在烘箱内烘干（　）。	A.Na_2CO_3 B.NaCl C.苯甲酸 D.蔗糖	C	0.60

4.下列化合物不适合作为紫外吸收光谱的溶剂是（　）。	A.环己烷 B.乙醇 C.乙腈 D.甲苯	D	0.55
5.如果样品比较复杂，相邻两峰间距离太近，保留值难以准确测量时，可采用（　）。	A.相对保留值进行定性 B.加入已知物以增加峰高的方法定性 C.利用文献保留值定性 D.利用检测器定性	B	0.55
6.气相色谱分析的仪器中，载气的作用是（ ）。	A.载气的作用是溶解样品，流经汽化室、色谱柱、检测器，以便完成对样品的分离和分析。 B.载气的作用是与样品发生化学反应，流经汽化室、色谱柱、检测器，以便完成对样品的分离和分析。 C.载气的作用是携带样品，流经汽化室、色谱柱、检测器，以便完成对样品的分离和分析。 D.载气的作用是吸附样品，流经汽化室、色谱柱、检测器，以便完成对样品的分离和分析。	C	0.60
7.用分光光度计同时测定混合物中吸收曲线部分重叠的两组分时，下列方法中方便和准确的是（　）。	A.解联立方程组法 B.双波长分光光度法 C.导数光谱法 D.视差分光光度法	B	0.55

8.有关摩尔吸收系数的描述不正确的是（　　）。	A.摩尔吸收系数是化合物吸光能力的体现，与测量波长相关； B.摩尔吸收系数的大小与化合物本身性质相关； C.摩尔吸收系数越大，测定的灵敏度越高； D.摩尔吸收系数越小，测定灵敏度越高。	D	0.60
9.以下有关标准物质的说法错误的是：（ ）。	A.标准物质可以是纯的或混合的气体、液体或固体 B.标准物质可以是按照一定的比例配制的混合物 C.标准物质就是高纯的化学试剂 D.标准物质可以是按照一定的方法制备的具有复杂成分的标准样品	C	0.60
10.选择萃取法，萃取剂与原溶剂（　　）。	A.以任意比混溶 B.能发生有效的络合反应 C.能产生沉淀反应 D.必须互不相溶	D	0.60
11.紫外-可见分光光度法，用标准曲线法测定溶液浓度时，未知溶液的浓度应该（　）。	A.小于最低的标准溶液的浓度 B.大于最高的标准溶液的浓度 C.在最小浓度与最大浓度区间 D.不一定	C	0.60

12.细菌具有自身鲜明的特点，以下哪个不属于细菌的特点?（　　）	A.形体微小 B.结构复杂 C.种类繁多 D.培养容易	B	0.60
13.食物发生腐败变质的最主要原因是?（　）	A.微生物污染 B.农药残留 C.加工方法不合理 D.没有分类存放	A	0.60
14.食用没有煮熟的四季豆(菜豆)导致中毒的原因是?（ ）	A.含有皂素 B.含有秋水仙碱 C.含有龙葵碱 D.含有亚硝酸盐	A	0.60
15.以下引起亚硝酸盐中毒的情况不包括哪点（　）	A.蔬菜腐烂变质 B.煮熟的菜存放过久 C.蒸锅水连续使用，不断浓缩或煮菜熬粥 D.正常烹调的新鲜蔬菜	D	0.60

16.属于国家标准的代号是(　)。	A.DB B.T C.GB D.Q	C	0.65
17. 《中华人民共和国产品质量法》最新修订的年份为(　)。	A.1988s B.1993s C.2018s D.2000s	C	0.60
18.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,消费者除了要求赔偿损失外,还可以向生产者或者销售者要求支付价款（　）的赔偿金。	A.三倍 B.五倍 C.十倍 D.十五倍	C	0.65
19.人吃了含有“瘦肉精”的猪内脏后，能引起交感神经兴奋，会出现心跳加速.四肢颤动，同时伴有呼吸困难.恶心呕吐等症状。所以，国家严禁在饲料中添加“瘦肉精”。“瘦肉精”的学名是(　)。	A.莱克多巴胺 B.盐酸克伦特罗 C.亚硝酸钠 D.苯甲酸钠	B	0.65

20.淀粉类食物原料在高温热处理过程中，可能增加致癌物质（　）的生成量。	A 亚硝酸盐 B 三聚氰胺 C 丙烯酰胺 D 醛酮类化合物	C	0.60
21.专业技术人员在日常工作的过程中，要以“（　　）”为核心理念，不断追求卓越.精益求精.高度负责，本着用户至上的原则，和对精品执着的坚持和追求，力争把产品品质提高。	A.工匠精神 B.精益求精 C.创造精神 D.创新精神	A	0.65
22.对（　　）而言，工匠精神是推进创新发展.提高市场竞争力的内在动力。	A.国家 B.集体 C.企业 D.个人	C	0.60
23.普通分析用水 pH 应在（　　）	A.5～6 B.5～6.5 C.5～7.0 D.5～7.5	D	0.65
24.一级水的吸光率应小于（　　）。	A.0.02 B.0.01 C.0.002 D.0.001	D	0.60

25.分析工作中实际能够测量到的数字称为 （ ）	A.精密数字 B.准确数字 C.可靠数字 D.有效数字	D	0.60
26.1.34×10^{-3}%有效数字是（ ）位。	A.6 B.3 C.5 D.8	B	0.60
27.pH=5.26 中的有效数字是（ ）位。	A.0 B.2 C.3 D.4	B	0.55
28.化学烧伤中，酸的蚀伤，应用大量的水冲洗，然后用（ ）冲洗，再用水冲洗。	A.0.3mol/LHAc 溶液 B.2%$NaHCO_3$溶液 C.0.3mol/LHCl 溶液 D.2%NaOH 溶液	B	0.60
29.标准是对（ ）事物和概念所做的统一规定。	A.单一 B.复杂性 C.综合性 D.重复性	D	0.60

30.按被测组分含量来分，分析方法中常量组分分析指含量（　　）。	A.＜0.1％ B.＞0.1％ C.＜1％ D.＞1％	D	0.65

题目类型	☐单选题 √多选题 ☐是非题		
题目内容	题目选项	题目答案	难度系数
31.下列属于病毒特点的是: （ ）	A.个体微小 B.结构简单 C.专性寄生性 D.对干扰敏感，对抗生素不敏感，耐冷不耐热（乙肝病毒除外）	ABCD	0.60
32.关于细菌大小的说法正确的有( )	A.一般以毫米为单位进行描述 B. 球菌的大小一般以直径来形容 C.杆菌的大小一般以宽×长来进行描述 D.螺旋菌的长度以螺旋菌菌体两端点的距离来进行描述	BCD	0.55
33.关于菌落特征描述正确的是( )	A. 菌落的大小受菌种的影响 B.菌落的大小受生长密度的影响 C.菌落的大小受营养条件的影响 D.菌落大小受生长环境的物化条件影响	ABCD	0.60
34.下列哪些操作是正确( )	A. 超净工作台使用前需要进行紫外杀菌30min B. 进行接种操作时要保持带菌种的材料或者开口无菌容器在酒精灯火焰5cm的范围内 C.超净工作台使用完毕后要开紫外灯进行灭菌 D. 超净工作台在使用过程中要不需要通入空气	ABC	0.55

35.可以获得出微生物纯培养的方法是:(　)	A. 平板划线分离法 B. 稀释倾注平板法 C. 单细胞或单孢子挑取法 D. 涂布平板法	ABCD	0.55
36.大豆中的抗营养因素有(　　)。	A.蛋白酶抑制剂 B.草酸 C.植酸 D.皂甙 E.植物红细胞凝集素	ACDE	0.60
37.受到污染的食品对人体的危害包括(　　)	A.急性中毒 B.慢性中毒 C.致畸作用 D.致突变 E.致癌作用	ABCDE	0.60
38.反映食品卫生质量的细菌污染指标，包括(　　)	A.细菌总数 B.大肠杆菌 C.霉菌总数 D.致病菌总数 E.黄曲霉菌	AB	0.60

39.液固吸附色谱是以固体吸附剂作为固定相，吸附剂常用固体颗粒物质有（　　）。	A. 氧化铝 B. 硅胶 C. 活性炭 D. 二氧化硅	ABC	0.60
40.药物的名称包括（　）	A.通用名 B.英文名 C.化学名 D.拉丁名 E.商品名	ACE	0.60

题目类型	□单选题 □多选题 √是非题	
题目内容	题目答案	难度系数
（ ）41.凡是食物中毒，均是吃了受到有害物污染的食物原料。	X	0.60
（ ）42.黄曲霉毒素在体内蓄积性很强 。	X	0.55
（ ）43.我国食品安全管理体制实行从“农田到餐桌”的“多部门共同监管模式”。	√	0.60
（ ）44.绿色食品的质量标准是强制性的标准。	X	0.65

（　　）45.食品质量安全市场准入标志的颜色是绿色和白色。	X	0.65
（　　）46.抗生素绝大多数都是由霉菌产生的。	X	0.60
（　　）47.朗伯-比尔定律在任何条件下都适用，所以配制溶液时不必考虑待测溶液的浓度大小。	X	0.60
（　　）48.光谱吸收曲线可以获得吸收峰的位置，由此可以确定最大吸收波长。	√	0.60

（　　）49. 高效液相色谱中，色谱柱固定相极性大于流动相极性的称为正相色谱。	√	0. 60
（　　）50. 高效液相色谱中，流动相在进入色谱系统前需过滤脱气。	√	0. 65