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.高锰酸钾滴定法测定钙的 pH 条件是( ).	A.酸性溶液 B.中性溶液 C.碱性溶液 D.任意溶液	A	0.60
2.大多数肠道杆菌是肠道的( )	A.强致病菌 B.正常菌群 C.弱致病菌 D.以上都是	B	0.65
3.下列哪种方法不是常用的食品保存方法( )	A 低温冷藏 B 真空包装 C 保持密闭 D.晒干储藏	C	0.65

4. GB 5009.87-2016 中钼蓝比色法测磷的测量波长为( ).	A.600nm B.620nm C.640nm D.660nm	D	0.55
5.磷在酸性条件下与( )作用生成磷钼酸铵	A.钼酸铵 B.氯化亚锡 C.硫酸肼 D.氯化亚锡一硫酸肼	A	0.55
6.双硫腙比色法测铅实验中所用的氰化钾须在溶液调成( )性后再加。	A.碱性 B.酸性 C.中性 D.没有特别要求	A	0.55
7.《中华人民共和国食品安全法实施条例》是根据( )制定。	A.《中华人民共和国民法通则》 B.《中华人民共和国消费者权益保护法》 C. 《中华人民共和国反不正当竞争法》 D. 《中华人民共和国食品安全法》	D	0.60

8.在碘量法中，淀粉是专属指示剂，当溶液呈蓝色时，这是（　　）	A．碘的颜色 B．I^-的颜色 C．游离碘与淀粉生成物的颜色 D．I^-与淀粉生成物的颜色	C	0.60
9.亲和层析的操作流程是怎样的？（　　）	A.吸附→洗涤→洗脱→再生 B.吸附→洗脱→洗涤→再生 C.吸附→再生→洗涤→洗脱 D.洗脱→再生→洗涤→吸附	A	0.55
10.电位滴定与容量滴定的根本区别在于： （　　）	A、指示终点的方法不同 B、滴定仪器不同 C、滴定手续不同 D、标准溶液不同	A	0.60
11.含黄曲霉毒素的样品用微柱法检验时柱的哪层用紫外灯照射会出现什么颜色的荧光？（　）	A.中性氧化铝层，蓝紫色荧光 B.硅镁吸附剂层，蓝紫色荧光 C.无水硫酸钠层，蓝黑色荧光 D.酸性氧化铝层，蓝紫色荧光	B	0.55

12.盐酸萘乙二胺法测硝酸盐和亚硝酸盐实验中加硼酸钠的作用为(　)	A.调节 pH 值为酸性，提高亚硝酸根的提取率 B.调节 pH 值为中性，提高亚硝酸根的提取率 C.调节适当的 pH 值，促进亚硝酸根和含巯基的蛋白质发生反应，提高亚硝酸根的提取率。 D.调节适当的 pH 值，避免亚硝酸根和含巯基的蛋白质发生反应，提高亚硝酸根的提取率。	D	0.55
13.《中华人民共和国食品安全法实施条例》是根据(　)制定。	A.《中华人民共和国民法通则》 B.《中华人民共和国消费者权益保护法》 C.《中华人民共和国食品安全法》 D.《中华人民共和国反不正当竞争法》	C	0.65
14.食品生产经营者应当依照(　)从事生产经营活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效管理措施保证食品安全。	A.企业食品安全管理制度 B.食品生产经营者要求 C.法律、法规和食品安全标准 D.食品安全地方政府负总责要求	C	0.60
15.设立食品生产企业，应当预先核准企业名称，依照食品安全法的规定取得(　)后，办理工商登记。	A.食品生产许可 B.食品流通许可 C.餐饮服务许可 D.工商登记	A	0.60

16.食品生产许可、食品流通许可和餐饮服务许可的有效期为(　　)。	A.2年 B.3年 C.4年 D.5年	B	0.65
17.申请人依照食品安全法第六十条第三款规定向承担复检工作的食品检验机构(以下称复检机构)申请复检，应当说明理由。复检机构名录由国务院认证认可监督管理.卫生行政.农业行政等部门共同公布，复检机构出具的复检结论为(　　)。	A.需说明结论 B.最终检验结论 C.供执法机构参考结论 D.自行选择结论	B	0.60
18.食品生产经营人员应当(　)进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。	A.每半年 B.每年 C.每二年 D.每三年	B	0.65
19.食品检验实行(　)负责制。	A.食品检验机构 B.检验人 C.质量监督部门 D.食品检验机构与检验人	D	0.60

20.食品安全标准是(　)的标准。	A.自愿性 B.强制性 C.科学性 D.民主性	B	0.65
21.使用浓盐酸、浓硝酸，必须在(　)中进行。	A.大容器 B.玻璃器皿 C.耐腐蚀容器 D.通风橱	D	0.60
22.比较两组测定结果的精密度 (　) 甲组:0.19%,0.19%,0.20%, 0.21%, 0.21% 乙组:0.18%,0.20%,0.20%, 0.21%, 0.22%	A.甲、乙两组相同 B.甲组比乙组高 C.乙组比甲组高 D.无法判别	B	0.60
23.试液取样量为1～10mL的分析方法称为(　)	A.微量分析 B.半微量分析 C.常量分析 D.超微量分析	B	0.65
24.下列论述中错误的是 (　)	A.方法误差属于系统误差 B.系统误差包括操作误差 C.系统误差呈现正态分布 D.系统误差具有单向性	C	0.60

25.可用下述那种方法减少滴定过程中的偶然误差 （ ）	A.进行对照试验 B.进行空白试验 C.进行仪器校准 D.多次平行测定取算术平均值	D	0.60
26.下列数据中，有效数字位数为4位的是（ ）	A.[H+] =0.002mol/L B.pH＝10.34 C.w=14.56% D.w=0.031%	C	0.60
27.在不加样品的情况下，用测定样品同样的方法、步骤，对空白样品进行定量分析，称之为（ ）	A.对照试验 B.空白试验 C.平行试验 D.预试验	B	0.60
28.用同一浓度的NaOH标准溶液分别滴定体积相等的H_2SO_4溶液和HAc溶液，消耗的体积相等，说明H_2SO_4溶液和HAc溶液浓度关系是 （ ）	A.$c(H_2SO_4)=c(HAc)$ B.$c(H_2SO_4)=2c(HAc)$ C.$2c(H_2SO_4)= c(HAc)$ D.$4c(H_2SO_4)= c(HAc)$	C	0.55
29.物质的量单位是 （ ）	A.g B.kg C.mol D.mol/L	C	0.65

30.分析纯化学试剂标签颜色为（　　）	A.绿色 B.棕色 C.红色 D.蓝色	C	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.元素螯合萃取常用的螯合剂有（ ）	A.双硫腙 B.二乙基二硫代甲酸钠 C.丁二酮肟 D.铜铁试剂	ABCD	0.60
32.食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准，以下做法中正确的是( )	A.召回已经上市销售的食品 B.立即停止生产 C.通知相关生产经营者和消费者 D.不用记录召回和通知情况	ABC	0.60
33.判定食品中是否含有吊白块成分，应该考虑哪些方面？（ ）	A.甲醛含量较高 B.三氧化硫含量也相应较高 C. 二氧化硫含量也相应较高 D.硫酸钠含量也较高	AC	0.55
34.酶联免疫分析中利用了抗原、抗体及酶的什么性能？( )	A.抗原抗体反应的高度特异性 B.酶的高效催化作用 C.抗原与底物的高度特异性 D.抗体与底物的高度特异性	AB	0.55

35.进口的食品添加剂应当有(　)。	A.出口国标识 B.中文标签 C.中文说明书 D.英文说明	BC	0.60
36.食品生产企业应当建立并执行原料验收、(　)等食品安全管理制度，不断完善食品安全保障体系，保证食品安全。	A.生产过程安全管理 B.贮存管理 C.设备管理 D.不合格产品管理	ABCD	0.60
37.在中华人民共和国境内从事(　)活动，应当遵守《食品安全法》。	A.食品生产和加工(食品生产)，食品销售和餐饮服务(食品经营) B.食品添加剂的生产经营 C.用于食品的包装材料.容器.洗涤剂.消毒剂和用于食品生产经营的工具.设备(食品相关产品)的生产经营 D.食品生产经营者使用食品添加剂.食品相关产品	ABCD	0.60
38.国家对食品生产经营行为实行许可制度，从事(　)应当依法取得许可。	A.食品生产 B.食品销售 C.餐饮服务 D.销售食用农产品	ABC	0.60

39.食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理(　　)。	A.变质食品 B.超期食品 C.污染食品 D.有毒食品	AB	0.60
40.下列属于防止或者减轻食品安全事故社会危害的应急措施是(　　)	A.应急救援 B.对污染食品及原料采取措施 C.对食品用工具及用具进行消毒 D.发布信息	ABCD	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.移取食品灰分时应快速从550℃的马福炉中将坩埚放入干燥器中。	X	0.60
（ ）42.用硝酸—硫酸消化法处理样品时，应先加硫酸后加硝酸。	X	0.60
（ ）43. 食品安全问题主要集中在微生物性危害、化学性危害、生物毒素、食品掺假、基因工程食品的安全性几个方面。	√	0.65
（ ）44. 生产经营转基因食品应当按照规定显著标示。	√	0.65

（　　）45.原子吸收光谱法定量的依据是吸收定律。	√	0.60
（　　）46. 国家标准（GB/T 6682-2008）规定的分析实验室用水分为 3 级。	√	0.65
（　　）47. 若样品中脂肪含量超过 10%，需用无水乙醇提取 3 次。	X	0.60
（　　）48. 国家建立食品安全风险检测制度，对食源性疾病、食品污染以及食品中的有害因素进行监测。	√	0.65

（　　）49. 食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。 食品经营者贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。	√	0.60
（　　）50. 食品生产加工企业必须具备和持续满足保证产品质量安全的环境条件和相应的卫生要求。	√	0.60