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.食品安全标准是（　　）	A.鼓励性标准 B.引导性标准 C.强制性标准 D.自愿性标准	C	0.6
2.关于食品贮存、运输的说法，以下表述不正确的是（　）	A.贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应安全、无害，保持清洁 B.符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求 C.将食品与有毒有害物品一同运输时，应采取有效的隔离措施 D.防止食品在贮存、运输过程中受到污染	C	0.6
3.下列做法中，符合《中华人民共和国食品安全法》规定的是（　　）	A.以甲醇为原料生产白酒 B.用工业用乙酸勾兑食醋 C.在辣椒酱中添加苏丹红 D.焙制面包时按食品安全国家标准加入小苏打	D	0.6

4.下列不能作为食品原料的物质是（　　）	A.吊白块 B.鸡精 C.白砂糖 D.淀粉	A	0.6
5.下列哪些食品可以依法进行生产（　　）	A.无标签的预包装食品 B.以按照传统既是食品又是中药材的物质为原料生产的食品 C.以病死的肉类为原料生产的食品 D.以回收食品为原料生产的食品	B	0.6
6.在生产与加工过程中不得施用任何人工合成的农药、肥料、除草剂、生长激素等化学物质的是（　）	A.无公害农产品 B.有机食品 C.绿色食品 D.生态食品	B	0.65
7.胞细菌？的繁殖是依靠（　　）	A.芽胞 B.裂殖 C.出芽 D.藻殖段	B	0.65

8.牛奶、啤酒、果酒和酱酒的消毒一般采用(　　)	A.巴氏消毒法 B.间歇灭菌法 C.常规加压法 D.连续加压灭菌法	A	0.6
9.经革兰氏染色法染色后，菌体呈下列哪种颜色者为革兰氏阴性菌（　　）	A.蓝紫 B.蓝 C.复染液颜色或紫 D.红色或复染液颜色	D	0.6
10.固体样品的平均样品制备方法，采用的是(　)	A.先碎化，后混匀，用四分法制成平均样品 B.先搅后碎，再四分法制备成平均样品 C.用组织捣碎机捣碎后，取一部分成平均样品 D.直接混合，四分法制备平均样品	A	0.6
11.实验室烘箱使用时，放入下面的哪种物质有着火危险（　　）	A.小苏打 B.碳酸钠 C.石油醚 D.氯化钠	C	0.6

12.以下各化合物不可能存在于灼烧残留物中的是（　）	A.氯化钠 B.碳酸钙 C.蛋白质 D.氧化铁	C	0.6
13.紫外-可见分光光度计中，最常用的紫外光光源为（　）	A.氘灯 B.钨灯 C.卤钨灯 D.空心阴极灯	A	0.6
14.初次使用的 pH 玻璃电极，在使用前应(　)	A.在酒精中浸泡 24h 以上 B.在水中浸泡 24h 以上 C.在氢氧化钠溶液中浸泡 24h 以上 D.不必浸泡	B	0.6
15.卫生检查中常以（　）作为食品饮料被粪便污染的指标	A.沙门氏菌 B.大肠杆菌 C.乳酸杆菌 D.酵母菌	B	0.6

16.抑制和减少腌肉制品中致癌物亚硝胺形成的物质是(　)	A.抗坏血酸 B.醋酸 C.酒石酸 D.乳酸	A	0.6
17.多环芳烃类产生的途径是(　)	A.腌制食物 B.熏烤食物 C.腊制食物 D.风干食物	B	0.6
18.人体对铅的吸收主要是通过十二指肠吸收入血液，并主要在（　）中蓄积	A.牙齿 B.骨骼 C.肝脏 D.肾脏	B	0.6
19.在原子吸收光谱法分析中，被测定元素的灵敏度、准确度在很大程度上取决于（　）	A.空心阴极灯 B.火焰 C.原子化系统 D.分光系统	C	0.55

20.分光光度计检测器的作用原理表述准确的是（　　）	A.检测是否有吸收 B.将光信号转变为电信号 C.将光信号转变为数据 D.将光信号转变为成比例关系的电信号	D	0.6
21.优级纯试剂的标签颜色是（　　）	A.红色 B.蓝色 C.玫瑰红色 D.深绿色	D	0.65
22.若电器仪器着火不宜选用（　　）灭火	A.1211 灭火器 B.泡沫灭火器 C.二氧化碳灭器 D.干粉灭火器	B	0.6
23.根据相似相溶原理，丙醇易溶于（　　）中	A.四氯化碳 B.丙酮 C.苯 D.水	D	0.6
24.国家标准规定化学试剂的密度是指在（　　）时单位体积物质的质量	A.28℃ B.25℃ C.20℃ D.23℃	C	0.55

25.《中华人民共和国计量法》于（　　）起施行	A.1985 年 9 月 6 日 B.1986 年 9 月 6 日 C.1985 年 7 月 1 日 D.1986 年 7 月 1 日	D	0.55
26.我国法定计量单位是由（　　）两部分计量单位组成的	A.国际单位制和国家选定的其他计量单位 B.国际单位制和习惯使用的其他计量单位 C.国际单位制和国家单位制 D.国际单位制和国际上使用的其他计量单位	A	0.6
27.实验室所使用的玻璃量器，都要经过（　　）的检定	A.国家计量部门 B.国家计量基准器具 C.地方计量部门 D.社会公用计量标准器具	B	0.6
28.不同规格化学试剂可用不同的英文缩写符号来代表，下列（　　）分别代表优级纯试剂和化学纯试剂	A.G.B.　　G.R. B.G.B.　　C.P. C.G.R.　　C.P . D.C.P.　　A.R.	C	0.65
29.属于常用的灭火方法是 （　　）	A.隔离法 B.冷却法 C.窒息法 D.以上都是	D	0.6
30.滴定管在记录读数时，小数点后应保留（　　）位	A.1 B.2 C.3 D.4	B	0.6

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.食品生产、流通、餐饮服务监管部门有权采取以下措施：（ ）	A.进入生产经营场所实施现场检查 B.对生产经营的食品进行抽样检验 C.查阅、复制有关合同、票据、帐簿以及其他有关资料 D.查封违法从事食品生产经营活动的场所	ABCD	0.55
32.县级以上食品监管部门应当建立食品生产经营者食品安全信用档案，内容包括（ ）	A.税务登记证 B.许可颁发 C.日常监督检查结果 D.违法行为查处情况	BCD	0.55
33.监管部门接到公民对食品安全咨询、投诉、举报，应当作出以下处理（ ）	A.调查核实情况 B.将处理结果答复 C.不属于本部门职责的不予处理 D.对不属于本部门职责的，应当书面通知并移交有权处理的部门处理。	ABD	0.55
34.国家建立食品安全信息统一公布制度。以下哪些信息由食药监总局统一公布（ ）	A.食品安全风险评估信息和风险警示信息 B.国家食品安全总体情况 C.重大食品安全事故及处理信息 D.近期食品的价格涨跌幅度	BC	0.55

35.食品安全监督部门公布的信息,应当做到(　　)	A.准确 B.及时 C.客观 D.公平	ABC	0.6
36.以下哪些部门不得以广告或其他形式向消费者推荐食品(　　)	A.食品安全监管部门 B.承担食品检验职责的机构 C.食品行业协会 D.食品消费者协会	ABCD	0.55
37.国家建立食品安全风险评估制度，对食品、食品添加剂中(　　)危害进行风险评估	A.生物性 B.化学性 C.物理性 D.辐射性	ABC	0.6
38.食品安全风险评估确定某食品不安全时，食品安全监督管理部门应当立即(　　)	A.采取措施使该食品停止生产经营 B.通过各种途径告知消费者停止食用 C.当场销毁相关食品 D.研究改进生产工艺方法	AB	0.55

39.食品广告的内容应当真实合法，不得含有（　　）	A.虚假.夸大的内容 B.疾病预防的内容 C.生产许可证编号 D.治疗功能的内容	ABD	0.6
40.食品生产经营人员上岗时应遵守哪些个人卫生要求（　　）	A.穿戴清洁的工作服.工作帽 B.有腹泻、化脓性性皮肤病不得上岗 C.不涂指甲油和佩戴戒指 D.保持手的清洁卫生	ABCD	0.6

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.食品生产企业对其生产食品的安全负责。	√	0.65
（ ）42.任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为。	√	0.65
（ ）43.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。	X	0.65
（ ）44.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。	√	0.6

（　　）45.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》（GB14881-2013）。	√	0.65
（　　）46.可以在贮存食品原料的场所内存放个人生活物品。	X	0.65
（　　）47.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。	√	0.6
（　　）48.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。	X	0.65

（　　）49.为了便于食品成品运输，宜将产品包装间设置成与外界直接相通的形式。	X	0.65
（　　）50.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。	X	0.65