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.包装物料间干燥通风，内、外包装物料（　　），不得有污染。	A. 一起存放，标识清楚 B.随便存放 C.分别存放 D.以上都可以	C	0.65
2.食品企业在生产（　　）中不得添加任何食品添加剂	A 火腿 B.饮料 C 纯牛奶 D.油	C	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 保持湿润 D.晒干储藏	C	0.6

4. 一些不法分子在原料乳中掺入三聚氰胺，其主要目的是为了掩盖掺水，弥补乳中（　　）的不足	A.碳水化合物 B.蛋白质 C.脂类 D.矿物质	B	0.6
5.下列哪项不属于生物因素导致的食品原料污染？（　　）	A.镰刀菌 B.细菌 C.甲虫 D.有机磷农药	D	0.65
6.利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，应当向（　　）提交相关产品的安全性评估材料。	A.国务院食品安全监督管理部门 B.国务院农业行政部门 C.国务院卫生行政部门 D.国家出入境检验检疫部门	C	0.6
7.食品生产企业生产的食品中不得添加（　　）	A.食品添加剂 B.按照传统既是食品又是中药材的物质 C.食用农产品 D.药品	D	0.65

8.食品生产企业的（　　）应当对本企业的食品安全工作全面负责	A.品控人员 B.检验人员 C.技术人员 D.主要负责人	D	0.6
9.普通分析用水 pH 应在（　　）	A．5～6 B．5～6.5 C．5～7.5 D．5～7.0	C	0.65
10.从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当（　　）进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作	A.每年 B.每两年 C.　每三年 D 每五年	A	0.6
11.《食品安全法》规定，餐饮服务环节食品安全监管由（　　）负责	A.工商行政部门 B.卫生行政部门 C.质量监督部门 D.食品药品监督管理部门	D	0.6

12.从事餐饮服务，应当依法取得（　　）	A.食品卫生许可 B.食品生产许可 C.食品流通许可 D.食品经营许可	D	0.65
13.《食品安全法》规定，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（　　）的赔偿金。	A.原价 B.双倍 C.五倍 D.十倍	D	0.6
14.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，与食品生产经营者承担（　　）责任。	A.同等 B.连带 C.主要 D.次要	B	0.6
15.违反《食品安全法》规定，应当承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金，其财产不足以同时支付时，（　　）	A.先承担行政责任 B.先承担民事赔偿责任 C.先承担刑事责任 D.先缴纳罚款.罚金	B	0.6

16.《食品经营许可管理办法》规定，食品生产许可、食品经营许可的有效期为（　）年。	A.1 年 B.2 年 C.3 年 D.5 年	D	0.65
17.下面关于食品安全的表述，正确的是（　）	A.经过高温灭菌过程，食品中不含有任何致病微生物 B.食品应无毒、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 C. 天然原料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，仍可食用	B	0.65
18.下列食品中，哪些属禁止生产经营的（　）	A.营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品 B.超过保质期的食品 C.无标签的预包装食品 D.以上都答案	D	0.6
19.申请人隐瞒有关情况或者提供虚假材料的，食品药品监督管理部门发现后不予受理或者不予许可，并给予警告的，该申请人在（　）年内不得再次申请食品经营许可	A.1 B.2 C.3 D.4	A	0.6

20.被吊销《食品经营许可证》的食品经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起（　）内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作.担任食品生产经营企业食品安全管理人员	A.6 个月 B.1 年 C.3 年 D.5 年	D	0.6
21.贮存易燃易爆，强氧化性物质时，最高温度不能高于：（　）	A.20℃ B.10℃ C.30℃ D.0℃	C	0.65
22.用 15ml 的移液管移出的溶液体积应记为（　）	A.15ml B.15.0ml C.15.00ml D.15.000ml	C	0.6
23.某标准滴定溶液的浓度为 0.5010 moL/L^{-1}，它的有效数字是 （　）	A.5 位 B.4 位 C.3 位 D.2 位	B	0.6
24.测定某试样，五次结果的平均值为 32.30，S=0.13，置信度为 95%时（t=2.78）,置信区间报告如下，其中合理的是哪个（　）	A.32.30±0.16 B.32.30±0.162 C.32.30±0.1616 D.32.30±0.21	A	0.6

25.直接法配制标准溶液必须使用（　　）	A.基准试剂 B.化学纯试剂 C.分析纯试剂 D.优级纯试剂	A	0.65
26.现需要配制 0.1000mol/l $K_2Cr_2O_7$溶液，下列量器中最合适的量器是（　　）	A.容量瓶 B.量筒 C.刻度烧杯 D.酸式滴定管	A	0.65
27.国家标准（GB/T 601-2016）规定：制备的标准滴定溶液与规定浓度相对误差不得大于（　　）	A.0.5% B.1% C.5% D.10%	C	0.6
28.计量器具的检定标识为黄色说明 （　　）	A.合格，可使用 B.不合格应停用 C.检测功能合格，其他功能失效 D.没有特殊意义	C	0.65
29.计量器具的检定标识为绿色说明 （　　）	A.合格，可使用 B.不合格应停用 C.检测功能合格，其他功能失效 D.没有特殊意义	A	0.6

30.递减法称取试样时，适合于称取 （　　）	A.剧毒的物质 B.易吸湿、易氧化、易与空气中 CO_2 反应的物质 C.平行多组分不易吸湿的样品 D.易挥发的物质	B	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. 影响水产品安全性的因素有哪些（ ）	A.寄生虫 B.重金属 C.农兽药残留 D.天然的毒素	ABCD	0.6
32.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	0.55
33.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	0.55
34.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	0.55

35.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	0.6
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	0.55
37.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
38.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

39.下列试样中，可以选用高碘酸氧化法测定其含量的是(　　)。	A．乙二醇　B．葡萄糖　C．甘油　D．乙酸酐	ABC	0.55
40.药物提取过程包括（　　）	A．浸润 B．渗透 C．解吸 D．置换	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.掺伪食品是指该食品中存在非固有的物质或者异物，以及以假乱真，以次充好的劣质食品。	√	0.6
（ ）42.食品掺伪的主要成分其来源是食品添加剂。	X	0.6
（ ）43.导致粮食原料发霉的主要微生物是细菌。	X	0.65
（ ）44.地沟油是一个泛指概念，是对各类劣质油的统称，一般包括稍水油、煎炸废油、食品及相关企业产生的废弃油脂等。	√	0.65

（　　）45.食用水果之前可以用臭氧水浸泡处理后再食用，可以很好地分解破坏水果蔬菜中农药残留和其它有害成分。	√	0.65
（　　）46.一些不法分子为谋取不正当利益，直接间动物体内或肉中注水，这不仅降低肉的品质，也会给消费者带来安全隐患。	√	0.6
（　　）47.乳的内源性污染是指在乳挤出之前受到的污染，外源性污染即乳挤出后的污染。一般而言健康的动物没有内源性污染，只有外源性污染。	X	0.6
（　　）48.由于海洋资源丰富，活动空间大，可以自主选择环境，因此食用海水鱼虾贝藻比淡水的鱼虾贝藻更安全。	X	0.6

（　　）49.为防止新鲜的虾体黑变，延长保鲜期，可以使用亚硫酸盐作为保鲜剂。	X	0.65
（　　）50.贝类毒素是由于摄食了有毒藻类后，富集和蓄积藻类毒素产生的，而自身不产生毒素。	√	0.6