

食品安全知识竞赛：食品安全知识竞赛

姓名：_____ 年级：_____ 学号：_____

题型	选择题	填空题	解答题	判断题	计算题	附加题	总分
得分							

评卷人	得分

- 1、判断题：依法经有关部门认定为不合格食品的，消费者只可以要求换货。
- 2、问答题：食品广告监管的主要环节有哪些？
- 3、单项选择题：下列属于鞍山市食品安全委员会成员单位的是
A、市质监局
B、市卫生局
C、市工商局
D、以上全部都是
- 4、单项选择题：加入增白剂的面粉，以下不正确的特征是：（ ）
A. 惨白
B. 略带微黄色
C. 灰白
D. 以上都正确
- 5、单项选择题：“食源性疾病”指食品中致病因素进入人体引起的
18、判断题：市场销售的食用油根据加工工艺主要可分为“浸出油”和“压榨油”。“浸出油”的加工工艺是“化学浸出法”，是通过选用某种能够溶解油脂的有机溶剂与油料的接触萃取出来的食用油。“压榨油”的加工工艺是“物理压榨法”，是用物理压榨方式分离的食用油，因此“压榨油”比“浸出油”更加安全
- 9、单项选择题：下列关于鸡蛋的食用方法，正确的是（ ）。
A. 鸡蛋生吃可以获得最佳营养，最好生吃
B. 开水冲鸡蛋食用最有利于营养吸收
C. 鸡蛋一定要熟吃
D. 半生半熟的煎蛋是科学的食用方法。
- 10、单项选择题：食品企业应建立进货台账，如实记录每批食品原料、食品添加剂、食品相关产品的（ ）等内容。
A、名称；规格；数量
B、批次；供货者名称
C、联系方式；供货日期
D、其它皆是
- 11、问答题：食品 and 食品添加剂的标签、说明书必须符合哪些规定？
- 12、单项选择题：实施自行检验的企业，（ ）应当与质量技术监督部门指定的检验机构进行一次比对检验。
A、每半年
B、每一年

- C、每两年
D、生产许可证有效期内
- 13、单项选择题：食品企业应（ ）对合格供应商至少进行一次评价，评价内容包括质量安全稳定性、物资交付及时性、服务情况以及相关资质证明文件的有效性等。
- A、每月
B、半年
C、每年
D、二年
- 14、问答题：食品安全监督管理部门或者承担食品检验职责的机构、食品行业协会、消费者协会以广告或者其他形式向消费者推荐食品的，应当如何处理？
- 15、判断题：生吃海鲜味道鲜美，是最好的食用方式。
- 16、判断题：刚刚宰杀的肉味道鲜美、营养价值最高，这种肉制品消费观念是科学的。
- 17、问答题：食品流通许可事项中经营方式按照哪几种类别核定？
- 18、问答题：县级以上工商行政管理机关依法对食品经营者进行监督检查的主要内容是什么？
- 19、单项选择题：叶类蔬菜中都含有硝酸盐（主要来自肥料），在储藏了一段时间后，由于酶和细菌的作用，硝酸盐被还原成___，这却是一种有毒物质，在人体内与蛋白质类物质结合可生成致癌性的亚硝胺类物质。
- A、黄曲霉素
B、亚硝酸盐
C、不饱和脂肪酸
D、霉菌
- 20、单项选择题：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，以下处理方法正确的是：
（ ） 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
- 21、多项选择题：食品添加剂使用管理重在“四个专”，是指：（ ）
A、专人管理
B、专柜（库）存放、专用配料间
C、专用计量器具
D、专用台账
- 22、单项选择题：鱼类无（ ）。 A. 下颌骨
B. 胸骨
C. 肋骨
D. 尾椎骨
- 23、问答题：什么是保质期？
- 24、单项选择题：目前油脂行业最先进且安全的制油工艺是：（ ） A. 压榨
B. 粉碎
C. 浸出
D. 吸附
- 25、多项选择题：食品企业厂区内垃圾、污物收集设施为密闭式，并定期清洁，主要是为了防止（ ）。
A、孳生和集聚蚊蝇

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/518074116076006062>