

标 题：市场监管总局关于开展食品安全管理人员监督抽查考核有关事宜的公告

索引号：2019-1562666552462

主题分类：公示公告

文 号：2019年第33号

所属机构：食品生产安全监督管理局

成文日期：2019年07月03日

发布日期：2019年07月09日

市场监管总局关于开展食品安全管理人员 监督抽查考核有关事宜的公告

依据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的规定，为贯彻落实《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，督促指导企业更好地落实食品安全主体责任，加强食品安全管理人员的培训考核，提升食品质量安全管理能力和水平，现就开展食品生产企业食品安全管理人员监督抽查考核有关事宜公告如下：

一、市场监管总局组织编写了《食品生产企业食品安全管理人员必备知识考试题库》（以下简称《题库》，见附件1），开发了“食安员抽考APP”，使用方法见《食品生产企业食品安全管理人员抽查考试系统操作手册》（附件2）。

二、各地市场监管部门对企业开展食品生产许可现场核查和监督检查时，统一使用“食安员抽考APP”对食品生产企业的主要负责人和食品安全管理人员随机进行监督抽查考核，公布考核情况。抽考不合格的，督促企业限期整改，并及时安排补考合格。2019年监督抽查考核的企业覆盖率应当不低于90%。

三、监督抽查考核试题应当从《题库》中随机抽取。原则上每人考试题目不少于30道，答对率90%及以上为合格。

四、食品生产企业要对职工进行食品安全知识培训，可以使用《题库》和“食安员抽考APP”对食品安全管理人员进行考核，考核不合格的不得从事食品安全管理工作。

五、本公告自发布之日起施行。

附件：1.食品生产企业食品安全管理人员必备知识考试题库

2.食品生产企业食品安全管理人员抽查考试系统操作手册

市场监管总局

2019年7月3日

食品生产企业食品安全管理人员必备知识考试 题库修改单

发布时间：2021-01-26 17:14 信息来源：食品生产司



2019年7月3日，市场监管总局发布《市场监管总局关于开展食品安全管理人员监督检查考核有关事宜的公告》（国家市场监督管理总局公告2019年第33号），公布了食品生产企业食品安全管理人员必备知识考试题库（以下简称为题库）。此后，《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品安全抽样检验管理办法》《食盐质量安全监督管理办法》《食品生产许可管理办法》陆续发布实施。由于题库依据上述相关法规、规章制定，因此，对题库中相关试题进行以下修订：

FOODMATE

附件 1

食品生产企业食品安全管理人员
必备知识考试题库

一、判断题（共 150 道）

1. 食品生产企业对其生产食品的安全负责。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第四条 食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责。

2. 任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第十二条 任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为，依法向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

3. 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。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第二十五条 食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他食品强制性标准。

4. 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。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第三十条 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。

5. 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》（GB 14881-2013）。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第四条 食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责。食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

6. 可以在贮存食品原料的场所内存放个人生活物品。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（一）具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）6.3.2.3 进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

7. 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。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（二）具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，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。

8. 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。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（三）有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度。

9. 为了便于成品运输，宜将产品包装间设置成与外界直接相通的形式。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

10. 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。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）4.2.4.2 清洁作业区和准清洁作业区与其他区域之间的门应能及时关闭。

11. 食品生产企业应当具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

12. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（六）贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

13. 食品生产人员应当保持个人卫生，生产食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（八）食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备。

14. 食品生产人员进入生产车间前应当将手洗净，是否需要穿戴清洁的工作衣、帽可由企业自行要求。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（八）食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备。

15. 食品生产用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（九）用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

16. 食品生产中使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（十）使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

17. 食品生产企业可对市场上滞销的产品进行回收，并以此为原料生产新的产品。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：
(一)用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。

18. 为了避免浪费，食品生产企业可以使用过期的冷冻肉品加工成肉饼。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：
(三)用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂。

19. 某食品生产企业实际完成销售包装的时间为2018年1月10日，根据销售需要，产品可以在2018年3月6日出库时标注当天为生产日期。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：
(十)标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂。

根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 2.4 生产日期：食品成为最终产品的日期，也包括包装或灌装日期，即将食品装入(灌入)包装物或容器中，形成最终销售单元的日期。

20. 某食品生产企业将产品进行包装后置于成品库储存，可以待该批产品出厂时将出厂当天日期打印为生产日期。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：
(十)标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂。

根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 2.4 生产日期：食品成为最终产品的日期，也包括包装或灌装日期，即将食品装入(灌入)包装物或容器中，形成最终销售单元的日期。

21. 禁止生产无标签的预包装食品，但生产的食品添加剂有无标签没有强制要求。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：
(十一)无标签的预包装食品、食品添加剂。

22. 从事食品生产，应当依法取得食品生产许可。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第三十五条 国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品销售、餐饮服务，应当依法取得许可。但是，销售食用农产品，不需要取得许可。

23. 按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布。食品中不得添加按照传统既是食品又是中药材的物质。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第三十八条 生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

24. 生产的食品中可以适当添加药品，以增加食品治疗功能。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第三十八条 生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

25. 食品添加剂可以凭经验、凭感觉添加。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第四十条 食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠，方可列入允许使用的范围；有关食品安全国家标准应当根据技术必要性和食品安全风险评

估结果及时修订食品生产经营者应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。

26. 食品生产企业应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第四十条 食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠，方可列入允许使用的范围；有关食品安全国家标准应当根据技术必要性和食品安全风险评估结果及时修订食品生产经营者应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。

27. 所有食品生产企业必须留存生产信息，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。国家鼓励食品生产企业采用信息化手段实现食品可追溯。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第四十二条 国家建立食品安全全程追溯制度。

食品生产经营者应当依照本法的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。

国务院食品安全监督管理部门会同国务院农业行政等有关部门建立食品安全全程追溯协作机制。

28. 国家不鼓励食品生产企业参加食品安全责任保险。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第四十三条 地方各级人民政府应当采取措施鼓励食品规模化生产和连锁经营、配送。国家鼓励食品生产经营企业参加食品安全责任保险。

29. 食品生产企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考试。经考试不具备食品安全管理能力的，不得上岗。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第四十四条 食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。

食品生产经营企业的主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。

食品生产经营企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核情况。监督抽查考核不得收取费用。

30. 从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每两年进行一次健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第四十五条 食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

31. 从事接触直接入口食品工作的食品生产人员健康证过期后，可继续从事食品生产活动，待日后有时间进行健康体检，取得健康证明即可。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第四十五条 食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

32. 食品生产企业应当就原料采购、原料验收、投料等原料控制事项制定并实施控制要求，以保证所生产的食品符合食品安全标准。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第四十六条 食品生产企业应当就下列事项制定并实施控制要求，保证所生产的食品符合食品安全标准：(一)原料采购、原料验收、投料等原料控制；(二)生产工序、

设备、贮存、包装等生产关键环节控制；（三）原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制；（四）运输和交付控制。

33. 食品生产企业应当就所生产食品的运输和交付控制方面制定并实施控制要求，以保证所生产的食品符合食品安全标准。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第四十六条 食品生产企业应当就下列事项制定并实施控制要求，保证所生产的食品符合食品安全标准：（一）原料采购、原料验收、投料等原料控制；（二）生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制；（三）原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制；（四）运输和交付控制。

34. 食品生产企业可将日常监督检查结果作为食品安全自查结果。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第四十七条 食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。

另外，企业自查是企业行为，日常监督检查是官方活动。

35. 某茶叶公司的原材料茶青均使用自家茶山所产茶青，因此不需要对茶青进行进货查验或检验。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第五十条 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

36. 某面包厂的进货查验记录中记录了原料鸡蛋的生产日期、保质期等信息，可以不记录进货日期。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第五十条 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

37. 某食品生产企业出具了出厂产品自检合格报告后，可以不留存相对应的原始检验记录。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）9.3 检验室应有完善的管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。应建立产品留样制度，及时保留样品。

38. 某糕点生产企业为保证产品新鲜，可将刚烘焙好未经检验的产品运输出厂进行销售。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第五十二条 食品、食品添加剂、食品相关产品的生产者，应当按照食品安全标准对所生产的食品、食品添加剂、食品相关产品进行检验，检验合格后方可出厂或者销售。

39. 食品生产企业发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，

应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第六十三条 国家建立食品召回制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

40. 食品生产企业召回已经上市销售的食品，无需通知相关生产经营者和消费者。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第六十三条 国家建立食品召回制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

41. 食品生产企业对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品只能采取销毁措施。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第六十三条 食品生产经营者应当对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。但是，对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。

42. 食品生产企业可以先对召回的食品进行销毁，再向相关食品安全监督管理部门报告时间、地点。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第六十三条 食品生产经营者应当将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告；需要对召回的食品进行无害化处理、销毁的，应当提前报告时间、地点。食品安全监督管理部门认为必要的，可以实施现场监督。

43. 食品添加剂应当有标签、说明书和包装，并在标签上载明“食品添加剂”字样。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第七十条 食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签、说明书应当载明本法第六十七条第一款第一项至第六项、第八项、第九项规定的事项，以及食品添加剂的使用范围、用量、使用方法，并在标签上载明“食品添加剂”字样。

44. 某枣汁饮料标签上可标示该产品可以用于预防贫血。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第七十一条 食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。生产经营者对其提供的标签、说明书的内容负责。

45. 某酒厂新生产一批配制酒，可以在标签上标示为“通络活血酒”。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第七十一条 食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。生产经营者对其提供的标签、说明书的内容负责。

46. 某食品生产企业在其产品中加入了山药、大枣等按传统既是食品又是中药材的物质，因此可在标签上标识该产品具有补气补血的功效。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第七十一条 食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。生产经营者对其提供的标签、说明书的内容负责。

47. 对依照《中华人民共和国食品安全法》规定实施的检验结论有异议的，食品生产企业可自行选择复检机构进行复检。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第八十八条 对依照本法规定实施的检验结论有异议的，食品生产

经营者可以自收到检验结论之日起七个工作日内向实施抽样检验的食品安全监督管理部门或者其上一级食品安全监督管理部门提出复检申请,由受理复检申请的食品安全监督管理部门在公布的复检机构名录中随机确定复检机构进行复检。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。复检机构与初检机构不得为同一机构。复检机构名录由国务院认证认可监督管理、食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布。

48. 食品生产企业应委托符合《中华人民共和国食品安全法》规定的食品检验机构对所生产的食品进行检验,不可自行进行检验。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第八十九条 食品生产企业可以自行对所生产的食品进行检验,也可以委托符合本法规定的食品检验机构进行检验。

49. 进口的食品、食品添加剂、食品相关产品符合原产国家或地区标准即可。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第九十二条 进口的食品、食品添加剂、食品相关产品应当符合我国食品安全国家标准。

50. 食品生产企业应当制定食品安全事故处置方案,定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况,及时消除事故隐患。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第一百零二条 国务院组织制定国家食品安全事故应急预案。

县级以上地方人民政府应当根据有关法律、法规的规定和上级人民政府的食品安全事故应急预案以及本行政区域的实际情况,制定本行政区域的食品安全事故应急预案,并报上一级人民政府备案。

食品安全事故应急预案应当对食品安全事故分级、事故处置组织指挥体系与职责、预防预警机制、处置程序、应急保障措施等作出规定。

食品生产经营企业应当制定食品安全事故处置方案,定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况,及时消除事故隐患。

51. 为应对食品安全监督管理部门对食品安全事故的调查处理,某食品生产企业用编造好的记录替代了原始记录。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第一百零三条 发生食品安全事故的单位应当立即采取措施,防止事故扩大。事故单位和接收病人进行治疗的单位应当及时向事故发生地县级人民政府食品安全监督管理、卫生行政部门报告。

县级以上人民政府农业行政等部门在日常监督管理中发现食品安全事故或者接到事故举报,应当立即向同级食品安全监督管理部门通报。

发生食品安全事故,接到报告的县级人民政府食品安全监督管理部门应当按照应急预案的规定向本级人民政府和上级人民政府食品安全监督管理部门报告。县级人民政府和上级人民政府食品安全监督管理部门应当按照应急预案的规定上报。

任何单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报,不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

52. 根据《中华人民共和国食品安全法》,任何单位或者个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第一百零八条 食品安全事故调查部门有权向有关单位和个人了解与事故有关的情况,并要求提供相关资料和样品。有关单位和个人应当予以配合,按照要求提供相关资料和样品,不得拒绝。

任何单位和个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。

53. 某食品生产企业生产过程中存在食品安全隐患,未及时采取措施消除,食品安全监督管理部门可以对该企业法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。责任约谈情况和整改情况应当纳入该企业食品安全信用档案。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第一百一十四条 食品生产经营过程中存在食品安全隐患，未及时发现采取措施消除的，县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以对食品生产经营者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。食品生产经营者应当立即采取措施，进行整改，消除隐患。责任约谈情况和整改情况应当纳入食品生产经营者食品安全信用档案。

54. 任何单位和个人不得编造、散布虚假食品安全信息。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第一百二十条 任何单位和个人不得编造、散布虚假食品安全信息。县级以上人民政府食品安全监督管理部门发现可能误导消费者和社会舆论的食品安全信息，应当立即组织有关部门、专业机构、相关食品生产经营者等进行核实、分析，并及时公布结果。

55. 某食品生产企业 2017 年被吊销许可证，该企业在 2020 年可以重新申请食品生产许可。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第一百三十五条 被吊销许可证的食品生产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五年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。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

56. 某食品生产企业 2017 年被吊销许可证，该企业法定代表人在 2020 年可以从事食品生产管理工作、担任食品生产企业食品安全管理人员。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第一百三十五条 被吊销许可证的食品生产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五年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。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

57. 王某因食品安全犯罪被判处有期徒刑，其五年后可从事食品生产管理工作，也可担任食品生产企业食品安全管理人员。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第一百三十五条 被吊销许可证的食品生产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五年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。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

58. 因购买到不符合食品安全标准的食品而受到损害的消费者，只能向销售该食品的经营者要求赔偿损失，而不能直接向生产者要求赔偿损失。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第一百四十八条 消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的，可以向经营者要求赔偿损失，也可以向生产者要求赔偿损失。接到消费者赔偿要求的生产经营者，应当实行首负责任制，先行赔付，不得推诿；属于生产者责任的，经营者赔偿后有权向生产者追偿；属于经营者责任的，生产者赔偿后有权向经营者追偿。

59. 某酸奶生产企业接到消费者赔偿要求，经分析可能是经营环节保存不当造成酸奶变质。该生产企业可不先行赔付，要求消费者直接向销售该酸奶的超市索赔。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全法》第一百四十八条 消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的，可以向经营者要求赔偿损失，也可以向生产者要求赔偿损失。接到消费者赔偿要求的生产经营者，应当实行首负责任制，先行赔付，不得推诿；属于生产者责任的，经营者赔偿后有权向生产者追偿；属

于经营者责任的，生产者赔偿后有权向经营者追偿。

60. 根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)，分隔是指通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，并不需要通过设置物理阻断的方式进行隔离。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 2.6 分隔通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或独立房间等进行隔离。

61. 食品生产企业厂区不应选择对食品有显著污染的区域，如某地对食品安全和食品宜食用性存在明显的不利影响，且无法通过采取措施加以改善，应避免在该地址建厂。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 3.1.1 厂区不应选择对食品有显著污染的区域。如某地对食品安全和食品宜食用性存在明显的不利影响，且无法通过采取措施加以改善，应避免在该地址建厂。

62. 食品生产企业厂房和车间的内部设计和布局应满足食品卫生操作要求，避免食品生产中发生交叉污染。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 4.1.1 厂房和车间的内部设计和布局应满足食品卫生操作要求，避免食品生产中发生交叉污染。

63. 一般作业区应与清洁作业区分离。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 4.1.3 厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。如：通常可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区；或清洁作业区和一般作业区等。一般作业区应与其他作业区域分隔。

64. 为便于人员操作，检验室可未经分隔，直接设于生产区域内。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 4.1.4 厂房内设置的检验室应与生产区域分隔。

65. 食品生产企业在生产车间屋顶内层喷涂涂料作为顶棚，应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 4.2.2.1 顶棚应使用无毒、无味、与生产需求相适应、易于观察清洁状况的材料建造；若直接在屋顶内层喷涂涂料作为顶棚，应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料。

66. 蒸汽、水、电等配件管路应尽量避免设置于暴露食品的上方，如确需设置，应有能防止灰尘散落及水滴掉落的装置或措施。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 4.2.2.3 蒸汽、水、电等配件管路应避免设置于暴露食品的上方；如确需设置，应有能防止灰尘散落及水滴掉落的装置或措施。

67. 墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 4.2.3.1 墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁。

68. 清洁作业区的对外出入口可装设能自动关闭的门。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 4.2.4.2 清洁作业区和准清洁作业区与其他区域之间的门应能及时关闭。

69. 排水系统入口应安装带水封的地漏等装置, 以防止固体废弃物进入及浊气逸出。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.2.2 排水系统入口应安装带水封的地漏等装置, 以防止固体废弃物进入及浊气逸出。

70. 室内排水的流向应由清洁程度要求低的区域流向清洁程度要求高的区域, 且应有防止逆流的设计。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.2.4 室内排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域, 且应有防止逆流的设计。

71. 不同清洁要求的同一设备不同部位应分开清洁, 并使用不同的清洁工器具。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.3 清洁消毒设施应配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施, 必要时应配备适宜的消毒设施。应采取措施避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。

72. 食品生产场所或生产车间入口处应设置更衣室, 为节约空间, 工作服可与个人服装混放。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.5.1 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室; 必要时特定的作业区入口处可按需要设置更衣室。更衣室应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

73. 卫生间可与食品生产车间直接连通。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.5.3 应根据需要设置卫生间, 卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁; 卫生间内的适当位置应设置洗手设施。卫生间不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。

74. 厂房内应有充足的自然采光或人工照明, 光泽和亮度应能满足生产和操作需要, 光源应使食品呈现真实的颜色。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.7.1 厂房内应有充足的自然采光或人工照明, 光泽和亮度应能满足生产和操作需要; 光源应使食品呈现真实的颜色。

75. 原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所、或分区域码放, 并有明确标识, 防止交叉污染。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.8.3 原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所、或分区域码放, 并有明确标识, 防止交叉污染。必要时仓库应设有温、湿度控制设施。

76. 食品原料等贮存物品不可直接放置在地面, 但可靠墙放置。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.8.4 贮存物品应与墙壁、地面保持适当距离, 以利于空气流通及物品搬运。

77. 仓库内的贮存物品应与墙壁、地面保持适当距离, 以利于空气流通及物品搬运。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.8.4 贮存物

品应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通及物品搬运。

78. 根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)，清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质应与原料、成品、包装材料等分离放置。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.8.5 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质应分别安全包装，明确标识，并应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

79. 食品生产企业应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.2.1.1 一般要求应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。

80. 用于食品生产监控的温度计、压力表应定期校准、维护。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.2.2 监控设备用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计、记录仪等，应定期校准、维护。

81. 食品生产企业生产线监控应当避免使用水银温度计，以免破损后造成玻璃异物污染以及汞化学污染。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 8.4.2 应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

82. 食品生产企业应建立设备保养和维修制度，加强设备的日常维护和保养。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.2.3 设备的保养和维修应建立设备保养和维修制度，加强设备的日常维护和保养，定期检修，及时记录。

83. 清洁消毒前后的食品生产设备和工器具应分开放置妥善保管。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.1.4 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。清洁消毒前后的设备和工器具应分开放置妥善保管，避免交叉污染。

84. 食品加工人员应定期对生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等进行清洁消毒。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.2.2 生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应定期清洁消毒。

85. 食品加工人员取得健康证明后无需卫生培训可直接上岗。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.3.1.2 食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明；上岗前应接受卫生培训。

86. 食品生产企业一旦发现患有痢疾、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等疾病的员工，应立即开除。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.3.1.3 食品加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他

不影响食品安全的工作岗位。

87. 食品加工人员操作中不小心切到手指造成明显皮肤损伤，经包扎可以继续继续在配料岗位工作。
()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.3.1.3 食品加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

88. 食品加工人员进入作业区域不应佩戴饰物，但可佩戴手表。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.3.2.3 进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

89. 食品加工人员个人使用的水杯可以直接放在生产车间操作台上。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.3.2.3 进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

90. 食品加工人员工作过程中，上厕所后继续从事食品生产活动应洗手，可不用再次消毒。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.3.2.4 使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。

91. 非食品加工人员不得进入食品生产场所，特殊情况下进入时应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.3.3 来访者非食品加工人员不得进入食品生产场所，特殊情况下进入时应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。

92. 食品生产车间应设置纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯等，防止鼠类昆虫等侵入。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.4.2 应制定和执行虫害控制措施，并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施(如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等)，防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。

93. 食品生产企业应制定废弃物存放和清除制度，定期清除废弃物，对于易腐败的废弃物应尽快清除。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.5.1 应制定废弃物存放和清除制度，有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。废弃物应定期清除；易腐败的废弃物应尽快清除；必要时应及时清除废弃物。

94. 食品加工人员可穿着工作服或者个人服装进入作业区域。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.6.1 进入作业区域应穿着工作服。

95. 食品生产企业应建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、运输和贮存管理制度。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 7.1 一般要求应建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、运输和贮存管理制度,确保所使用的食品原料、食品添加剂和食品相关产品符合国家有关要求。不得将任何危害人体健康和生命安全的物质添加到食品中。

96. 食品生产企业若发现验收不合格的食品原料,应在指定区域与合格品分开放置,做好明显标记。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 7.2.2 食品原料必须经过验收合格后方可使用。经验收不合格的食品原料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记,并应及时进行退、换货等处理。

97. 食品原料不得与有毒、有害物品同时装运,避免污染食品原料。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 7.2.5 食品原料运输工具和容器应保持清洁、维护良好,必要时进行消毒。食品原料不得与有毒、有害物品同时装运,避免污染食品原料。

98. 食品原料仓库应设专人管理,定期检查质量和卫生情况,及时清理变质或超过保质期的食品原料。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 7.2.6 食品原料仓库应设专人管理,建立管理制度,定期检查质量和卫生情况,及时清理变质或超过保质期的食品原料。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则,必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序。

99. 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施,以降低污染风险。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 7.5 其他盛装食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料的包装或容器,其材质应稳定、无毒无害,不易受污染,符合卫生要求。食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施,以降低污染风险。

100. 鼓励采用 HACCP 对生产过程进行食品安全控制。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 8.1.2 鼓励采用危害分析与关键控制点体系(HACCP)对生产过程进行食品安全控制。

101. 食品加工过程的微生物监控应包括致病菌监控和指示菌监控。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 8.2.2.3 微生物监控应包括致病菌监控和指示菌监控,食品加工过程的微生物监控结果应能反映食品加工过程中对微生物污染的控制水平。

102. 食品生产企业不得在食品加工中添加食品添加剂以外的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 8.3.3 不得在食品加工中添加食品添加剂以外的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

103. 应急情况下,可临时使用食用油脂或工业油脂对生产设备上直接接触食品的活动部件进行润滑。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 8.3.4 生产设备

上可能直接或间接接触食品的活动部件若需润滑，应当使用食用油脂或能保证食品安全要求的其他油脂。

104. 食品生产企业应建立清洁剂、消毒剂等化学品的使用制度，并做好使用记录。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）8.3.6 食品添加剂、清洁剂、消毒剂等均应采用适宜的容器妥善保存，且应明显标示、分类贮存；领用时应准确计量、作好使用记录。

105. 食品生产企业应采取设备维护、加工过程监督等措施，降低食品受到异物污染的风险。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）8.4.2 应采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

106. 食品生产企业应采取设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等有效措施，降低金属或其他异物污染食品的风险。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）8.4.3 应采取设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险。

107. 食品生产企业使用包装材料时应核对标识，避免误用，如实记录包装材料的使用情况。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）8.5.2 使用包装材料时应核对标识，避免误用；应如实记录包装材料的使用情况。

108. 不具备自行检验能力的食品生产企业，应委托具备相应资质的食品检验机构对产品进行检验。婴幼儿配方乳粉出厂应由生产企业全项目逐批自行检验，不得委托检验。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全法》第八十一条 婴幼儿配方食品生产企业应当实施从原料进厂到成品出厂的全过程质量控制，对出厂的婴幼儿配方食品实施逐批检验，保证食品安全。

《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）9.1 应通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验，建立食品出厂检验记录制度。

婴幼儿配方乳粉生产许可审查细则(2013版)的公告(2013年 第 49号)7. 检验管理制度。(2) 婴幼儿配方乳粉出厂应全项目逐批自行检验。

国家卫生计生行政部门有关食品安全公告和食品安全国家标准(含企业标准)所规定的所有适用于婴幼儿配方乳粉的检验项目，企业都应具有相应的检验设备。相关食品安全国家标准修订或更改，企业应及时购置对应的检验仪器设备。《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765）、《食品安全国家标准较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767）涉及的检验方法详见附件2、附件3。

109. 食品生产企业自行检验应具备与所检项目适应的检验室和检验能力。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）9.2 自行检验应具备与所检项目适应的检验室和检验能力；由具有相应资质的检验人员按规定的检验方法检验；检验仪器设备应按期检定。

110. 食品生产企业对新购买的分析天平只需要进行一次检定。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）9.2 自行检验应具备与所检项目适应的检验室和检验能力；由具有相应资质的检验人员按规定的检验方法检验；检验仪器设备应按期检定。

111. 食品生产企业检验室应妥善保存检验报告和原始记录，无需产品留样。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 9.3 检验室应有完善的管理制度,妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。应建立产品留样制度,及时保留样品。

112. 同一食品品种不同包装的产品,不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 9.5 同一品种不同包装的产品,不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

113. 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应安全、无害,保持清洁,降低食品污染的风险。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 10.3 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害,保持清洁,降低食品污染的风险。

114. 食品生产企业应对食品加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 12.1 应建立食品生产相关岗位的培训制度,对食品加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。

115. 食品生产企业应根据食品生产不同岗位的实际需求,制定和实施食品安全年度培训计划并进行考试,做好培训记录。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 12.3 应根据食品生产不同岗位的实际需求,制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核,做好培训记录。

116. 当食品安全相关的法律法规标准更新时,应及时对员工开展培训。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 12.4 当食品安全相关的法律法规标准更新时,应及时开展培训。

117. 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品进货查验记录、食品出厂检验记录只需要记录人员签名。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 14.1.2 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品进货查验记录、食品出厂检验记录应由记录和审核人员复核签名,记录内容应完整。保存期限不得少于2年。

118. 食品生产企业应建立客户投诉处理机制,对客户提出的书面或口头意见、投诉,企业相关管理部门应作记录并查找原因,妥善处理。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 14.1.3 应建立客户投诉处理机制。对客户提出的书面或口头意见、投诉,企业相关管理部门应作记录并查找原因,妥善处理。

119. 食品生产企业应确保各相关场所使用的文件均为有效版本。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 14.2 应建立文件的管理制度,对文件进行有效管理,确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

120. 文件可使用纸质记录,鼓励采用先进技术手段(如电子计算机信息系统),进行记录和文件管理。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 14.3 鼓励采用先

进技术手段（如电子计算机信息系统），进行记录和文件管理。

121. 某食品生产企业生产糕点及糖果，依据《食品生产许可管理办法》，需要申请两个食品生产许可证。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第四条 食品生产许可实行一企一证原则，即同一个食品生产者从事食品生产活动，应当取得一个食品生产许可证。

122. 食品生产许可实行一企一证原则，同一个食品生产者从事食品生产活动，应当取得一个食品生产许可证。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第四条 食品生产许可实行一企一证原则，即同一个食品生产者从事食品生产活动，应当取得一个食品生产许可证。

123. 申请人委托他人办理食品生产许可申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。（ ）【删除】

【答案】对

~~【解析】新版《食品生产许可管理办法》删除了申请人委托他人办理食品生产许可申请的相关规定，根据《食品生产许可审查通则》第七条 申请材料应当种类齐全、内容完整，符合法定形式和填写要求。申请人应当对申请材料的真实性负责。申请材料的份数由省级食品药品监督管理部门根据监管工作需要确定，确保负责对申请人实施食品安全日常监督管理的食品药品监督管理部门掌握申请人申请许可的情况。~~

~~申请人委托他人办理食品生产许可申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。~~

124. 食品生产许可证发证日期为许可决定作出的日期。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第二十五条 食品生产许可证发证日期为许可决定作出的日期，有效期为5年。

125. 李某新办一面粉生产企业，可借用他人的食品生产许可证进行生产。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第三十一条 食品生产者应当妥善保管食品生产许可证，不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。

126. 生产场所迁出原发证的食品安全监督管理部门管辖范围的，其生产许可证无需重新申请。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第三十二条 食品生产许可证有效期内，现有工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品类别等事项发生变化，需要变更食品生产许可证载明的许可事项的，食品生产者应当在变化后10个工作日内向原发证的食品药品监督管理部门提出变更申请。食品生产者的生产场所迁址的，应当重新申请食品生产许可。

127. 食品生产企业食品生产许可证变更后，有效期必须自变更之日起重新计算。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第三十八条 市场监督管理部门决定准予变更的，应当向申请人颁发新的食品生产许可证。食品生产许可证编号不变，发证日期为市场监督管理部门作出变更许可决定的日期，有效期与原证书一致。但是，对因迁址等原因而进行全面现场核查的，其换发的食品生产许可证有效期自发证之日起计算。

~~128. 食品生产许可证应妥善保管，一经遗失、损坏将无法补办。（ ）【删除】~~

~~【答案】~~

~~【解析】该题目已不符合现行规定，新版《食品生产许可管理办法》已经将食品生产许可补办的规定删除。~~

129. 被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品生产许可的，由原发证的市场监督管理部门撤销许可，并处1万元以上3万元以下罚款。（ ）【修改】

【答案】对

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第五十一条 被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品生产许可的，由原发证的市场监督管理部门撤销许可，并处1万元以上3万元以下罚款。被许可人在3年内不得再次申请食品生产许可。

130. 食品生产企业未按规定在生产场所的显著位置悬挂或者摆放食品生产许可证的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告。（ ）【修改】

【答案】对

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第五十二条 违反本办法第三十一条第一款规定，食品生产者伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品生产许可证的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告，并处1万元以下罚款；情节严重的，处1万元以上3万元以下罚款。

违反本办法第三十一条第二款规定，食品生产者未按规定在生产场所的显著位置悬挂或者摆放食品生产许可证的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告。

131. 食品安全监督抽检的样品、抽样文书及相关资料可由被抽样食品生产企业自行送样和寄送文书。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全抽样检验管理办法》第二十条 现场抽样时，样品、抽样文书以及相关资料应当由抽样人员于5个工作日内携带或者寄送至承检机构，不得由被抽样食品生产经营者自行送样和寄送文书。因客观原因需要延长送样期限的，应当经组织抽样检验的市场监督管理部门同意。

对有特殊贮存和运输要求的样品，抽样人员应当采取相应措施，保证样品贮存、运输过程符合国家相关规定和包装标示的要求，不发生影响检验结论的变化。

132. 食品安全监督抽检的抽样检验结论显示微生物指标超标的，复检机构可以复检。（ ）

【答案】错

【解析】根据《食品安全抽样检验管理办法》第三十一条 有下列情形之一的，不予复检：（一）检验结论为微生物指标不合格的；（二）复检备份样品超过保质期的；（三）逾期提出复检申请的；（四）其他原因导致备份样品无法实现复检目的的；（五）法律、法规、规章以及食品安全标准规定的不予复检的其他情形。

133. 食品生产企业拒绝在食品安全监督抽检抽样文书上签字或者盖章的，由食品安全监督管理部门根据情节依法单处或者并处警告、3万元以下罚款。（ ）【删除】

【答案】错

【解析】根据《食品安全抽样检验管理办法》第四十七条食品生产经营者违反本办法的规定，无正当理由拒绝、阻挠或者干涉食品安全抽样检验、风险监测和调查处理的，由县级以上人民政府市场监督管理部门依照食品安全法第一百三十三条第一款的规定处罚，违反治安管理处罚法有关规定的，由市场监督管理部门依法移交公安机关处理。

《中华人民共和国食品安全法》第一百三十三条 违反本法规定，拒绝、阻挠、干涉有关部门、机构及其工作人员依法开展食品安全监督检查、事故调查处理、风险监测和风险评估的，由有关主管部门按照各自职责分工责令停产停业，并处二千元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证；构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

134. 鼓励食品生产企业选择食品安全第三方专业机构对自身的食品生产管理体系进行评价，评价结果作为日常监督检查的参考。（ ）

【答案】对

【解析】根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》第十八条 鼓励食品生产经营者选择食品安全第三方专业机构对自身的食品生产经营管理体系进行评价，评价结果作为日常监督检查的参考。

135. 食品生产企业应当按照监督检查人员要求，在现场检查、询问和抽样检验等文书上签字或者

盖章。()

【答案】对

【解析】根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》第二十一条 食品生产经营者应当按照监督检查人员要求，在现场检查、询问和抽样检验等文书上签字或者盖章。

136. 日常监督检查结果为基本符合的食品生产企业应按期进行整改，并将整改情况报告食品安全监督管理部门。()

【答案】对

【解析】根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》第二十三条 对日常监督检查结果属于基本符合的食品生产经营者，市、县级食品药品监督管理部门应当就监督检查中发现的问题书面提出限期要求。

被检查单位应当按期进行整改，并将整改情况报告食品药品监督管理部门。监督检查人员可以跟踪整改情况，并记录整改结果。

137. 日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产企业应在三日内停止食品生产活动。()

【答案】错

【解析】根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》第二十四条 日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产经营者应当立即停止食品生产经营活动。

138. 食品生产企业应当配合食品安全监督管理部门的风险分级管理工作，不得拒绝、逃避或者阻碍。()

【答案】对

【解析】根据《食品生产经营风险分级管理办法》(试行)第六条 食品生产经营者应当配合食品药品监督管理部门的风险分级管理工作，不得拒绝、逃避或者阻碍。

139. 根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业风险等级一经评定，无法调整。()

【答案】错

【解析】根据《食品生产经营风险分级管理办法》(试行)第二十七条 食品药品监督管理部门根据当年食品生产经营者日常监督检查、监督抽检、违法行为查处、食品安全事故应对、不安全食品召回等食品安全监督管理记录情况，对行政区域内的食品生产经营者的下一年度风险等级进行动态调整。

第三十条 食品生产经营者符合下列情形之一的，下一年度食品生产经营者风险等级可以调低一个等级：(一)连续3年食品安全监督管理记录没有违反本办法第二十八条所列情形的；(二)获得良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证(特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉企业除外)的；(三)获得地市级以上人民政府质量奖的；(四)具有法律、法规、规章和省级食品药品监督管理部门规定的其他可以下调风险等级的情形。

140. 根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业风险等级分为好、中、差三个等级。()

【答案】错

【解析】根据《食品生产经营风险分级管理办法》(试行)第七条 食品药品监督管理部门对食品生产经营风险等级划分，应当结合食品生产经营企业风险特点，从生产经营食品类别、经营规模、消费对象等静态风险因素和生产经营条件保持、生产经营过程控制、管理制度建立及运行等动态风险因素，确定食品生产经营者风险等级，并根据对食品生产经营者监督检查、监督抽检、投诉举报、案件查处、产品召回等监督管理记录实施动态调整。

食品生产经营者风险等级从低到高分 A 级风险、B 级风险、C 级风险、D 级风险四个等级。

141. 根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业应当根据风险分级结果，改进和提高生产控制水平，加强落实食品安全主体责任。()

【答案】对

【解析】根据《食品生产经营风险分级管理办法》(试行)第三十七条 食品生产经营者应当根据风险分级结果，改进和提高生产经营控制水平，加强落实食品安全主体责任。

142. 预包装食品标签不应以暗示性的语言、图形、符号，使消费者将购买的食物或食物的某一性质与另一产品混淆。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 3.5 不应直接或以暗示性的语言、图形、符号，误导消费者将购买的食物或食物的某一性质与另一产品混淆。

143. 一款面包产品，可以取名为“酸奶草莓”。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 4.1.2.1 应在食品标签的醒目位置，清晰地标示反映食品真实属性的专用名称。

144. 无国家标准、行业标准或地方标准规定的名称时，应使用不使消费者误解或混淆的常用名称或通俗名称。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 4.1.2.1.2 无国家标准、行业标准或地方标准规定的名称时，应使用不使消费者误解或混淆的常用名称或通俗名称。

145. 在食品加工过程中已挥发的水或其他挥发性配料必须在配料表中标示。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 4.1.3.1.5 在食品制造或加工过程中，加入的水应在配料表中标示。在加工过程中已挥发的水或其他挥发性配料不需要标示。

146. 若同一预包装内含有多个单件预包装食品时，大包装可不标示净含量和规格。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 4.1.5.7 同一预包装内含有多个单件预包装食品时，大包装在标示净含量的同时还应标示规格。

147. 预包装食品营养标签中的核心营养素包括蛋白质、脂肪、碳水化合物，不包括钠。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011) 2.4 核心营养素营养标签中的核心营养素包括蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠。

148. 预包装食品营养标签如同时使用外文标示，其内容应当与中文相对应，外文字号可以大于中文字号。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011) 3.2 预包装食品营养标签应使用中文。如同时使用外文标示的，其内容应当与中文相对应，外文字号不得大于中文字号。

149. 预包装食品营养标签应在大包装上统一进行标示，向消费者提供的最小销售单元的包装上不标示。()

【答案】错

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011) 3.6 营养标签应标在向消费者提供的最小销售单元的包装上。

150. 对除能量和核心营养素外的其他营养成分进行营养声称或营养成分功能声称时，在营养成分表中应标示出该营养成分的含量及其占营养素参考值(NRV)的百分比。()

【答案】对

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011) 4.2 对除能量和核心营养素外的其他营养成分进行营养声称或营养成分功能声称时，在营养成分表中还应标示出该营养成分的含量及其占营养素参考值(NRV)的百分比。

151. 食品生产企业收到食品安全监督抽检不合格检验结论后，应当立即采取封存不合格食品，暂停生产、经营不合格食品，通知相关生产经营者和消费者，召回已上市销售的不合格食品等风险控制

措施,排查不合格原因并进行整改。在复检和异议期间,食品生产企业可先停止履行以上义务。()【新增】

【答案】错

【解析】根据《食品安全抽样检验管理办法》第四十条 食品生产经营者收到监督抽检不合格检验结论后,应当立即采取封存不合格食品,暂停生产、经营不合格食品,通知相关生产经营者和消费者,召回已上市销售的不合格食品等风险控制措施,排查不合格原因并进行整改,及时向住所地市场监督管理部门报告处理情况,积极配合市场监督管理部门的调查处理,不得拒绝、逃避。

在复检和异议期间,食品生产经营者不得停止履行前款规定的义务。食品生产经营者未主动履行的,市场监督管理部门应当责令其履行。

152. 食品生产企业可以制定低于食品安全国家标准或者地方标准要求的企业标准。()【新增】

【答案】错

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第十四条 食品生产企业不得制定低于食品安全国家标准或者地方标准要求的企业标准。食品生产企业制定食品安全指标严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准的,应当报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

153. 食品生产者应当建立食品安全追溯体系,保证食品可追溯。()【新增】

【答案】对

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第十八条 食品生产经营者应当建立食品安全追溯体系,依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息,保证食品可追溯。

154. 食品生产企业的主要负责人对本企业的食品安全工作全面负责,建立并落实本企业的食品安全责任制。()【新增】

【答案】对

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第十九条 食品生产经营企业的主要负责人对本企业的食品安全工作全面负责,建立并落实本企业的食品安全责任制,加强供货者管理、进货查验和出厂检验、生产经营过程控制、食品安全自查等工作。食品生产经营企业的食品安全管理人员应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

155. 在对食品安全管理人员培训后,食品生产企业可根据情况确定是否对其进行考核。()【新增】

【答案】错

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十条 食品生产经营企业应当加强对食品安全管理人员的培训和考核。食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识,具备食品安全管理能力。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员进行随机监督检查考核。考核指南由国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

156. 食品生产企业的主要负责人要加强供货者管理、进货查验和出厂检验、生产过程控制、食品安全自查等工作,食品安全管理人员应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。()【新增】

【答案】对

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第十九条 食品生产经营企业的主要负责人对本企业的食品安全工作全面负责,建立并落实本企业的食品安全责任制,加强供货者管理、进货查验和出厂检验、生产经营过程控制、食品安全自查等工作。食品生产经营企业的食品安全管理人员应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

157. 食品、食品添加剂生产者委托生产食品、食品添加剂的,可不对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。()【新增】

【答案】错

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十一条 食品、食品添加剂生产者委托生产食品、食品添加剂的,应当委托取得食品生产许可、食品添加剂生产许可的生产者生产,并对其生产行为进行监督,对委托生产的食品、食品添加剂的安全负责。受托方应当依照法律、法规、

食品安全标准以及合同约定进行生产，对生产行为负责，并接受委托方的监督。

158. 食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。() **【新增】**

【答案】对

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十条 食品生产经营者应当加强对食品安全管理人员的培训和考核。食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员进行随机监督检查考核。考核指南由国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

159. 食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员进行随机监督检查考核。() **【新增】**

【答案】对

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十条 食品生产经营者应当加强对食品安全管理人员的培训和考核。食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员进行随机监督检查考核。考核指南由国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

160. 对食品进行辐照加工，应按照食品安全国家标准的要求对辐照加工食品进行检验和标注。() **【新增】**

【答案】对

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十三条 对食品进行辐照加工，应当遵守食品安全国家标准，并按照食品安全国家标准的要求对辐照加工食品进行检验和标注。

161. 贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，应当具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施，并保持有效运行。() **【新增】**

【答案】对

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十四条 贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，应当具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施，并保持有效运行。

162. 食品生产企业不能委托其他单位贮存、运输食品。() **【新增】**

【答案】错

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十五条 食品生产经营者委托贮存、运输食品的，应当对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求贮存、运输食品。受托方应当保证食品贮存、运输条件符合食品安全的要求，加强食品贮存、运输过程管理。

163. 食品生产者委托贮存、运输食品的，应当对受托方的食品安全保障能力进行审核。() **【新增】**

【答案】对

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十五条 食品生产经营者委托贮存、运输食品的，应当对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求贮存、运输食品。受托方应当保证食品贮存、运输条件符合食品安全的要求，加强食品贮存、运输过程管理。

164. 某普通食品中添加了大枣，该企业不得声称该产品具有治疗功能，但可以声称具有保健功能。() **【新增】**

【答案】错

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十八条 对保健食品之外的其他食品，不得声称具有保健功能。

165. 食品生产者生产的食品符合食品安全标准但不符合食品所标注的企业标准规定的食品安全指标的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门给予警告，并责令食品生产企业改正。() **【新增】**

【答案】对

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十四条 食品生产经营者生产经营的食品符合食品安全标准但不符合食品所标注的企业标准规定的食品安全指标的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门给予警告，并责令食品经营者停止经营该食品，责令食品生产企业改正；拒不停止经营或者改正的，没收不符合企业标准规定的食品安全指标的食品，货值金额不足1万元的，并处1万元以上5万元以下罚款，货值金额1万元以上的，并处货值金额5倍以上10倍以下罚款。

166. 食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，按照《食品安全法》相关规定停止生产、实施食品召回，或者采取其他有效措施减轻或者消除食品安全风险，未造成危害后果的，可以从轻或者减轻处罚。（ ）【新增】

【答案】对

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七条 食品安全风险监测结果表明存在食品安全隐患，食品安全监督管理等部门经进一步调查确认有必要通知相关食品生产经营者的，应当及时通知。

接到通知的食品生产经营者应当立即进行自查，发现食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当依照食品安全法第六十三条的规定停止生产、经营，实施食品召回，并报告相关情况。

第七十六条 食品生产经营者依照食品安全法第六十三条第一款、第二款的规定停止生产、经营，实施食品召回，或者采取其他有效措施减轻或者消除食品安全风险，未造成危害后果的，可以从轻或者减轻处罚。

167. 食品生产者阻碍食品安全监督管理等部门工作人员依法执行职务，构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。（ ）【新增】

【答案】对

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第八十二条 阻碍食品安全监督管理等部门工作人员依法执行职务，构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。

168. 1. 食盐生产者应当依照法律、法规、规章和食品安全标准从事生产活动，对食盐的质量安全负责。（ ）【新增】

【答案】对

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第四条 食盐生产经营者应当依照法律、法规、规章和食品安全标准从事生产经营活动，对食盐的质量安全负责。

169. 从事食盐生产活动，不需要取得食品生产许可。（ ）【新增】

【答案】错

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第六条 从事食盐生产活动，应当依照《食品生产许可管理办法》的规定，取得食品生产许可。

170. 食盐的生产许可工作，食盐生产企业所在地的县级市场监督管理部门负责。（ ）【新增】

【答案】错

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第六条 从事食盐生产活动，应当依照《食品生产许可管理办法》的规定，取得食品生产许可。食盐的食品生产许可由省、自治区、直辖市市场监督管理部门负责。

171. 食盐生产者可以利用井矿盐卤水熬制食盐。（ ）【新增】

【答案】错

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第八条 食盐生产经营禁止下列行为：（四）利用井矿盐卤水熬制食盐，或者将利用井矿盐卤水熬制的盐作为食盐销售。

172. 食盐生产者不得生产掺假掺杂、混有异物的食盐。（ ）【新增】

【答案】对

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第八条 食盐生产经营禁止下列行为：（五）生产经营掺假掺杂、混有异物的食盐。

173. 加碘食盐应当有明显标识并标明碘的含量。（ ）【新增】

【答案】对

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第九条 食盐的包装上应当有标签。禁止销售无标签或者标签不符合法律、法规、规章和食品安全标准规定的食盐。加碘食盐应当有明显标识并标明碘的含量。未加碘食盐的标签应当在显著位置标注“未加碘”字样。

174. 未加碘食盐的标签无需标注“未加碘”字样。() 【新增】

【答案】错

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第九条 食盐的包装上应当有标签。禁止销售无标签或者标签不符合法律、法规、规章和食品安全标准规定的食盐。加碘食盐应当有明显标识并标明碘的含量。未加碘食盐的标签应当在显著位置标注“未加碘”字样。

175. 食盐与工业盐的纯度相差不大，可按照工业盐的有关要求生产，无需单独建立健全并落实食品安全管理制度。() 【新增】

【答案】错

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第八条 食盐生产经营禁止下列行为：(二) 将工业用盐和其他非食用盐作为食盐销售。

根据《食盐质量安全监督管理办法》第十条 食盐生产经营企业应当建立健全并落实食品安全管理制度，实施生产经营过程控制要求，依法配备食品安全管理人员，落实食品安全责任。

176. 食盐生产者应当建立食盐质量安全追溯体系，保证食盐质量安全可追溯。() 【新增】

【答案】对

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第十一条 食盐生产经营者应当建立食盐质量安全追溯体系，落实生产销售全程记录制度，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验、食盐销售等信息，保证食盐质量安全可追溯。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

177. 鼓励食盐生产者采用信息化手段采集、留存生产信息。() 【新增】

【答案】对

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第十一条 鼓励食盐生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息。

178. 食盐生产者应当建立食品安全自查制度，定期对食盐质量安全状况进行检查评价。() 【新增】

【答案】对

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第十二条 食盐生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食盐质量安全状况进行检查评价。

179. 食盐生产条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食盐生产者应当立即采取整改措施。() 【新增】

【答案】对

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第十二条 生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食盐生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食盐生产经营活动，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

180. 有发生食品安全事故潜在风险的，食盐生产者应当立即停止食盐生产活动，并向所在地县级市场监督管理部门报告。() 【新增】

【答案】对

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第十二条 生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食盐生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食盐生产经营活动，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

181. 食盐生产者发现其生产的食盐不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，可边生产边整改。() 【新增】

【答案】错

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第十三条 食盐生产经营者发现其生产经营的食盐不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产经营，依法实施召回。

182. 遇有食品安全突发事故后，食盐生产企业应当立即建立食品安全应急管理和突发事故报告制度，成立应急处置机构，制定应急处置方案。（ ） 【新增】

【答案】错

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第十四条 食盐生产和批发企业应当建立食品安全应急管理和突发事故报告制度，成立应急处置机构，制定应急处置方案，定期检查本企业各项防范措施的落实情况，及时消除食品安全隐患。

183. 发生食盐质量安全事故，食盐生产者应当立即采取措施，防止事故扩大，按照规定及时报告。（ ） 【新增】

【答案】对

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第十七条 发生食盐质量安全事故，食盐生产经营者应当立即采取措施，防止事故扩大，按照规定及时报告，不得对事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

184. 县级以上市场监督管理部门对食盐生产者实施的行政处罚等信息，会向社会公示，但不会归集至国家企业信用信息公示系统。（ ） 【新增】

【答案】错

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第二十六条 县级以上市场监督管理部门应当依法将食盐生产经营者受到的行政处罚等信息归集至国家企业信用信息公示系统，记于食品生产经营者名下并向社会公示。对存在严重违法失信行为的，依法实施联合惩戒。

二、单项选择题（共 80 道，请从各选项中选择最适合题干的一项）

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

【答案】C

【解析】根据《食品安全法》第二十五条 食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他食品强制性标准。

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

【答案】C

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（六）贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

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

【答案】D

【解析】根据《食品安全法》第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；（四）超范围、超限量使用食品添加剂的食品。

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

【答案】A

【解析】《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第1—5批汇总）》

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

【答案】B

【解析】根据《食品安全法》第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；（七）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；（十一）无标签的预包装食品、食品添加剂。

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

【答案】C

【解析】根据《食品安全法》第三十七条 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，应当向国务院卫生行政部门提交相关产品的安全性评估材料。国务院卫生行政部门应当自收到申请之日起六十日内组织审查；对符合食品安全要求的，准予许可并公布；对不符合食品安全要求的，不予许可并书面说明理由。

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

【答案】D

【解析】根据《食品安全法》第三十八条 生产经营的食品中不得添加药品，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

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

【答案】D

【解析】根据《食品安全法》第四十四条 食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。食品生产经营企业的主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。

9. 根据《中华人民共和国食品安全法》的要求，食品生产企业的主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的（ ）全面负责。

- A、客户订单跟踪
B、企业固定资产
C、食品安全工作
D、企业对外宣传

【答案】C

【解析】根据《食品安全法》第四十四条 食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。食品生产经营企业的主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。

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

【答案】A

【解析】根据《食品安全法》第一百二十六条（六）食品生产经营者安排未取得健康证明或者患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作；健康证有效期一年。

11. 根据《中华人民共和国食品安全法》，食品生产企业应当建立食品安全（ ）制度，定期对食品安全状况进行检查评价。

- A、自查 B、风险 C、检验 D、防范

【答案】A

【解析】根据《食品安全法》第四十七条 食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告。

12. 食品生产企业有发生食品安全事故潜在风险的，应当（ ）并向所在地食品安全监督管理部门报告。

- A、边生产边整改
B、在三日内停止食品生产活动
C、立即停止食品生产活动
D、保持正常生产

【答案】C

【解析】根据《食品安全法》第四十七条 食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。

13. 根据《中华人民共和国食品安全法》，国家鼓励食品生产企业符合良好生产规范要求，实施（ ），提高食品安全管理水平。

- A、食品安全自查
B、风险分级管理
C、危害分析与关键控制点体系
D、食品召回

【答案】C

【解析】根据《食品安全法》第四十八条 国家鼓励食品生产经营企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，提高食品安全管理水平。对通过良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证的食品生产经营企业，认证机构应当依法实施跟踪调查；对不再符合认证要求的企业，应当依法撤销认证，及时向县级以上人民政府食品安全监督管理部门通报，并向社会公布。认证机构实施跟踪调查不得收取费用。

14. 食品生产企业在采购食品原料时，应当查验供货者的许可证和（ ）。

- A、产品合格证明文件 B、法人身份证明
C、产品生产工艺文件 D、法人授权委托书

【答案】A

【解析】根据《食品安全法》第三十六条 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的食品原料，应当依照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

15. 食品生产企业采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，对无法提供合格证明的食品原料，应当（ ）。

- A、先行使用，要求供货方及时补交合格证明文件
- B、按照食品安全标准进行检验
- C、根据以往经验判断是否可以使用
- D、依照专家意见处理

【答案】B

【解析】根据《食品安全法》第三十六条 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的食品原料，应当依照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

16. 食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后（ ）；没有明确保质期的，保存期限不得少于（ ）。

- A、三个月，一年
- B、三个月，二年
- C、六个月，一年
- D、六个月，二年

【答案】D

【解析】根据《食品安全法》第五十条 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

17. 某食品生产企业于 2018 年 4 月 1 日生产了一批保质期为 12 个月的产品，该批产品的出厂检验记录至少应保存到（ ）。

- A、2018 年 10 月 1 日
- B、2019 年 4 月 1 日
- C、2019 年 6 月 1 日
- D、2019 年 10 月 1 日

【答案】D

【解析】根据《食品安全法》第五十条 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

18. 根据《中华人民共和国食品安全法》，对食品保质期描述正确的是（ ）。

- A、保持食品风味的期限
- B、保持食品不腐败变质的期限
- C、保持食品营养的期限
- D、食品在标明的贮存条件下保持品质的期限

【答案】D

【解析】根据《食品安全法》第一百五十五条 食品保质期，指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。食源性疾病，指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，包括食物中毒。食品安全事故，指食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

19. 某食品生产企业发现其产品使用的食品添加剂超出《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)的范围要求，该企业召回这些产品后应当采取（ ）措施。

- A、重新包装上市
- B、作为原料生产其他品类产品
- C、无害化处理、销毁
- D、内部食堂使用

【答案】C

【解析】根据《食品安全法》第六十三条 国家建立食品召回制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

食品生产经营者应当对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。但是，对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。

20. 关于食品召回的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A、发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产
- B、通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况
- C、先对召回的食品进行无害化处理、销毁，再向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门报告
- D、对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产企业在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售

【答案】C

【解析】根据《食品召回管理办法》

第二十三条 食品生产经营者应当依据法律法规的规定，对因停止生产经营、召回等原因退出市场的不安全食品采取补救、无害化处理、销毁等处置措施。食品生产经营者未依法处置不安全食品的，县级以上地方食品药品监督管理部门可以责令其依法处置不安全食品。

21.（ ）对食品标签、说明书的内容负责。

- A、监管部门
- B、行业协会
- C、生产经营者
- D、消费者

【答案】C

【解析】根据《食品安全法》第七十一条 食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。生产经营者对其提供的标签、说明书的内容负责。

22. 对依照《中华人民共和国食品安全法》规定实施的检验结论有异议的，食品生产企业可以自收到检验结论之日起（ ）内提出复检申请。

- A、七个工作日
- B、十个工作日
- C、十五个工作日
- D、三十个工作日

【答案】A

【解析】根据《食品安全法》第八十八条 对依照本法规定实施的检验结论有异议的，食品生产经营者可以自收到检验结论之日起七个工作日内向实施抽样检验的食品安全监督管理部门或者其上一级食品安全监督管理部门提出复检申请，由受理复检申请的食品安全监督管理部门在公布的复检机构名录中随机确定复检机构进行复检。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。复检机构与初检机构不得为同一机构。复检机构名录由国务院认证认可监督管理、食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布。采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起四小时内申请复检。复检不得采用快速检测方法。

23. 根据《中华人民共和国食品安全法》，复检机构出具复检结论后，（ ）。
- A、企业可再次申请复检
 - B、复检结论为最终检验结论
 - C、初检机构可申请复检
 - D、监管部门可提出复检要求

【答案】B

【解析】根据《食品安全法》第八十八条 对依照本法规定实施的检验结论有异议的，食品生产经营者可以自收到检验结论之日起七个工作日内向实施抽样检验的食品安全监督管理部门或者其上一级食品安全监督管理部门提出复检申请，由受理复检申请的食品安全监督管理部门在公布的复检机构名录中随机确定复检机构进行复检。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。复检机构与初检机构不得为同一机构。复检机构名录由国务院认证认可监督管理、食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布。采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起四小时内申请复检。复检不得采用快速检测方法。

24. 关于复检的说法，以下表述不正确的是（ ）。
- A、食品安全监督抽检的抽样检验结论显示微生物指标超标的，复检机构可以复检
 - B、复检机构与初检机构不得为同一机构
 - C、复检机构名录由国务院认证认可监督管理、食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布
 - D、复检机构出具的复检结论为最终检验结论

【答案】A

【解析】根据《食品安全法》第八十八条 对依照本法规定实施的检验结论有异议的，食品生产经营者可以自收到检验结论之日起七个工作日内向实施抽样检验的食品安全监督管理部门或者其上一级食品安全监督管理部门提出复检申请，由受理复检申请的食品安全监督管理部门在公布的复检机构名录中随机确定复检机构进行复检。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。复检机构与初检机构不得为同一机构。复检机构名录由国务院认证认可监督管理、食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布。采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起四小时内申请复检。复检不得采用快速检测方法。

25. 根据《中华人民共和国食品安全法》，县级以上人民政府食品安全监督管理部门应当建立食品生产经营者食品安全信用档案，对（ ）的食品生产经营者增加监督检查频次。
- A、有不良信用记录
 - B、有良好信用记录
 - C、更换包装
 - D、更换商标

【答案】A

【解析】根据《食品安全法》第一百一十三条 县级以上人民政府食品安全监督管理部门应当建立食品生产经营者食品安全信用档案，记录许可颁发、日常监督检查结果、违法行为查处等情况，依法向社会公布并实时更新；对有不良信用记录的食品生产经营者增加监督检查频次，对违法行为情节严重的食品生产经营者，可以通报投资主管部门、证券监督管理机构和有关的金融机构。

26. 根据《中华人民共和国食品安全法》，食品生产过程中存在食品安全隐患，未及时采取措施消

除的,县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以对食品生产企业的法定代表人或者主要负责人进行()。

- A、通报批评
- B、拘留
- C、警告
- D、责任约谈

【答案】D

【解析】根据《食品安全法》第一百一十四条 食品生产经营过程中存在食品安全隐患,未及时发现采取措施消除的,县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以对食品生产经营者的法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。食品生产经营者应当立即采取措施,进行整改,消除隐患。责任约谈情况和整改情况应当纳入食品生产经营者食品安全信用档案。

27. 食品生产企业涉嫌食品安全犯罪的,食品安全监督管理部门应当()。

- A、进行责任约谈
- B、将案件移送公安机关
- C、处以五千元以上五万元以下罚款
- D、予以严重警告

【答案】B

【解析】根据《食品安全法》第一百二十一条 县级以上人民政府食品安全监督管理等部门发现涉嫌食品安全犯罪的,应当按照有关规定及时将案件移送公安机关。对移送的案件,公安机关应当及时审查;认为有犯罪事实需要追究刑事责任的,应当立案侦查。公安机关在食品安全犯罪案件侦查过程中认为没有犯罪事实,或者犯罪事实显著轻微,不需要追究刑事责任,但依法应当追究行政责任的,应当及时将案件移送食品安全监督管理等部门和监察机关,有关部门应当依法处理。公安机关商请食品安全监督管理、生态环境等部门提供检验结论、认定意见以及对涉案物品进行无害化处理等协助的,有关部门应当及时提供,予以协助。

28. 用非食品原料生产食品但尚不构成犯罪的,县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以()。

- A、没收违法所得
- B、没收违法生产的食品
- C、没收用于违法生产的工具、设备、原料等物品
- D、以上都对

【答案】D

【解析】根据《食品安全法》第一百二十三条 违反本法规定,有下列情形之一的,尚不构成犯罪的,由县级以上人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品,并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品;违法生产经营的食品货值金额不足一万元的,并处十万元以上十五万元以下罚款;货值金额一万元以上的,并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款;情节严重的,吊销许可证,并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留:(一)用非食品原料生产食品、在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质,或者用回收食品作为原料生产食品,或者经营上述食品。

29. 关于食品生产企业违反《中华人民共和国食品安全法》规定,生产无标签的预包装食品、食品添加剂的说法,以下表述不正确的是()。

- A、没收违法所得和违法生产的食品、食品添加剂
- B、可以没收用于违法生产的工具、设备、原料等物品
- C、给予口头警告
- D、情节严重的,责令停产停业,直至吊销许可证

【答案】C

【解析】根据《食品安全法》第一百二十五条 违反本法规定,有下列情形之一的,由县级以上

人民政府食品安全监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食品、食品添加剂，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证；（二）生产经营无标签的预包装食品、食品添加剂或者标签、说明书不符合本法规定的食品、食品添加剂。

30. 食品生产企业在一年内（ ）次因违反《中华人民共和国食品安全法》规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，由食品安全监督管理部门责令停产停业，直至吊销许可证。

- A、出现一次 B、累计两次
C、累计三次 D、以上都不对

【答案】C

【解析】根据《食品安全法》第一百三十四条 食品生产经营者在一年内累计三次因违反本法规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，由食品安全监督管理部门责令停产停业，直至吊销许可证。

31. 食品生产企业聘用因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚人员从事食品生产管理工作的，将被县级以上食品安全监督管理部门（ ）。

- A、给予警告 B、责令改正
C、处以罚款 D、吊销许可证

【答案】D

【解析】根据《食品安全法》第一百三十五条 被吊销许可证的食品生产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五年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。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。食品生产经营者聘用人员违反前两款规定的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门吊销许可证。

32. 被吊销许可证的食品生产企业及其法定代表人、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（ ）不得申请食品生产许可，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、五年内 B、八年内 C、十年内 D、终身

【答案】A

【解析】根据《食品安全法》第一百三十五条 被吊销许可证的食品生产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五年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。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。食品生产经营者聘用人员违反前两款规定的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门吊销许可证。

33. 因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，（ ）不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

- A、二年 B、三年 C、五年 D、终身

【答案】D

【解析】根据《食品安全法》第一百三十五条 被吊销许可证的食品生产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五年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。因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。食品生产经营者聘用人员违反前两款规定的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门吊销许可证。

34. 违反《中华人民共和国食品安全法》规定，造成人身、财产或者其他损害的，食品生产企业

财产不足以同时承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时，()。

- A、先缴纳罚金
- B、先承担民事赔偿责任
- C、先缴纳罚款
- D、以上都不对

【答案】B

【解析】根据《食品安全法》第一百四十七条 违反本法规定，造成人身、财产或者其他损害的，依法承担赔偿责任。生产经营者财产不足以同时承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时，先承担民事赔偿责任。

35.《中华人民共和国食品安全法》规定，接到消费者赔偿要求的食品生产企业，应当实行()责任制，先行赔付，不得推诿。

- A、直接
- B、间接
- C、主体
- D、首负

【答案】D

【解析】根据《食品安全法》第一百四十八条 消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的，可以向经营者要求赔偿损失，也可以向生产者要求赔偿损失。接到消费者赔偿要求的生产经营者，应当实行首负责任制，先行赔付，不得推诿；属于生产者责任的，经营者赔偿后有权向生产者追偿；属于经营者责任的，生产者赔偿后有权向经营者追偿。生产不符合食品安全标准的食品或者经营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经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金；增加赔偿的金额不足一千元，为一千元。但是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。

36.生产不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向食品生产企业要求支付()的赔偿金；增加赔偿的金额不足一千元，为一千元。但是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。

- A、价款十倍或者损失三倍
- B、价款十倍或者损失十倍
- C、价款三倍或者损失十倍
- D、价款三倍或者损失三倍

【答案】A

【解析】根据《食品安全法》第一百四十八条 消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的，可以向经营者要求赔偿损失，也可以向生产者要求赔偿损失。接到消费者赔偿要求的生产经营者，应当实行首负责任制，先行赔付，不得推诿；属于生产者责任的，经营者赔偿后有权向生产者追偿；属于经营者责任的，生产者赔偿后有权向经营者追偿。生产不符合食品安全标准的食品或者经营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经营者要求支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金；增加赔偿的金额不足一千元，为一千元。但是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。

37. GB 14881-2013 是()标准。

- A、危害分析与关键控制点
- B、乳制品良好生产规范
- C、食品生产通用卫生规范
- D、食品生产安全规范

【答案】C

【解析】GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》。

38. 食品生产通用卫生规范是要防止食品生产过程带来的()的污染。

- A、生物
- B、化学
- C、物理
- D、以上都对

【答案】D

【解析】《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)规定污染是指在食品生产过程中发生的物理、化学、物理污染因素传入的过程。

39. 关于食品生产企业选址及厂区环境的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A、生产车间外墙有绿化遮阴
- B、厂区不宜择易发生洪涝灾害的地区
- C、厂区周围不宜有虫害大量孳生
- D、生活区与生产区保持适当距离或分隔

【答案】A

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 3.2 厂区环境：

- 3.2.1 应考虑环境给食品生产带来的潜在污染风险，并采取适当的措施将其降至最低水平。
- 3.2.2 厂区应合理布局，各功能区域划分明显，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。
- 3.2.3 厂区内的道路应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料；空地应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，保持环境清洁，防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。
- 3.2.4 厂区绿化应与生产车间保持适当距离，植被应定期维护，以防止虫害的孳生。
- 3.2.5 厂区应有适当的排水系统。
- 3.2.6 宿舍、食堂、职工娱乐设施等生活区应与生产区保持适当距离或分隔。

40. 食品生产企业厂区内的道路不应使用以下哪种材料（ ）。

- A、混凝土
- B、沥青
- C、地砖
- D、沙石

【答案】D

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 3.2.3 厂区内的道路应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料；空地应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，保持环境清洁，防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。

41. 关于食品生产企业厂房和车间的说法，以下表述正确的是（ ）。

- A、清洁作业区与准清洁作业区共用
- B、产品灌装工序与外包装喷码工序应有效隔离
- C、配料室与熟制车间可直接相通
- D、食用农产品的清洗设施按照就近原则设在原辅料区内

【答案】B

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 4.1.3 厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。如：通常可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区；或清洁作业区和一般作业区等。一般作业区应与其他作业区域分隔。

42. 关于食品生产企业建筑内部结构与材料的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A、车间隔墙与地面连接处呈直角
- B、顶棚设计在结构上应不利于冷凝水垂直滴下
- C、地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造
- D、地面应平坦防滑、无裂缝，易于清洁、消毒

【答案】A

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 4.2.3.2 墙壁、隔断和地面交界处应结构合理、易于清洁，能有效避免污垢积存。例如设置漫弯形交界面等。

43. 食品加工用水的水质应符合（ ）。

- A、生活饮用水要求
- B、锅炉用水要求
- C、清洁用水要求
- D、间接冷却水要求

【答案】A

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.1.2 食品加工用水的水质应符合GB 5749的规定。

44. 关于食品生产企业供水设施的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A、应能保证水质、水压、水量及其他要求符合生产需要
- B、食品加工用水与其他不与食品接触的用水可使用同一管道输送
- C、对加工用水水质有特殊要求的食品应符合相应规定
- D、间接冷却水、锅炉用水等食品生产用水的水质应符合生产需要

【答案】B

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.1.3 食品加工用水与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水或废水等)应以完全分离的管路输送,避免交叉污染。各管路系统应明确标识以便区分。

45. 食品生产车间排水口应当设置（ ）。

- A、防虫设施
- B、防臭设施
- C、带水封的地漏
- D、以上都对

【答案】D

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.2 排水设施:

5.1.2.1 排水系统的设计和建造应保证排水畅通、便于清洁维护;应适应食品生产的需要,保证食品及生产、清洁用水不受污染。

5.1.2.2 排水系统入口应安装带水封的地漏等装置,以防止固体废弃物进入及浊气逸出。

5.1.2.3 排水系统出口应有适当措施以降低虫害风险。

5.1.2.4 室内排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域,且应有防止逆流的设计。

5.1.2.5 污水在排放前应经适当方式处理,以符合国家污水排放的相关规定。

46. 以下易引起交叉污染的做法有（ ）。

- A、配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施
- B、生产设备按工艺流程有序排列
- C、清洁消毒前后的设备和工器具分开放置并妥善保管
- D、食品原料、包装材料等码放在一起

【答案】D

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.8.3 原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所、或分区域码放,并有明确标识,防止交叉污染。必要时仓库应设有温、湿度控制设施。

47. 关于食品生产企业个人卫生设施的说法,以下表述不正确的是（ ）。

- A、生产场所或生产车间入口处应设置更衣室
- B、生产车间入口及车间内必要处,应按需设置换鞋设施或工作鞋靴消毒设施
- C、卫生间不得与食品生产、包装、贮存等区域直接连通
- D、与消毒设施配套的水龙头开关应为手动式

【答案】D

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.5.4 应在清洁作业区入口设置洗手、干手和消毒设施;如有需要,应在作业区内适当位置加设洗手和(或)消毒设施;与消毒设施配套的水龙头其开关应非手动式。

48. 关于食品生产企业通风设施的说法,以下表述不正确的是（ ）。

- A、通风设施的进气口应当紧邻排气口
- B、进气口和户外垃圾存放装置等保持适宜的距离和角度
- C、进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施
- D、根据生产需要,必要时应安装除尘设施

【答案】A

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)

5.1.6.1 应具有适宜的自然通风或人工通风措施;必要时应通过自然通风或机械设施有效控制生产环境的温度和湿度。通风设施应避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度要求高的作业区域。

5.1.6.2 应合理设置进气口位置,进气口与排气口和户外垃圾存放装置等污染源保持适宜的距离和角度。进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施。通风排气设施应易于清洁、维修或更换。

49. 以下表述正确的是 ()。

- A、清洁消毒前后的设备和工器具应分开放置
- B、运输食品相关产品的工具和容器无需定时清理
- C、原料、半成品可码放在一起
- D、普通照明设施可不加防护直接安装于产品暴露区域

【答案】A

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)

5.1.8.3 原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所、或分区域码放,并有明确标识,防止交叉污染。必要时仓库应设有温、湿度控制设施。

7.2.5 食品原料运输工具和容器应保持清洁、维护良好,必要时应进行消毒。

5.1.7.2 如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施,应使用安全型照明设施或采取防护措施。

50. 关于食品生产企业仓储设施的说法,以下表述不正确的是 ()。

- A、清洁剂、消毒剂、杀虫剂等应与原料、成品等分隔放置
- B、应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施
- C、原料等贮存物品应贴墙放置
- D、原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所、或分区域码放,并有明确标识

【答案】C

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.8.4 贮存物品应与墙壁、地面保持适当距离,以利于空气流通及物品搬运。

51. 根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013),食品生产企业库房内的清洁剂、消毒剂应与原料、成品等 () 放置。

- A、分离
- B、远离
- C、分隔
- D、混合

【答案】C

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.8.5 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质应分别安全包装,明确标识,并应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

52. 关于食品加工人员的说法,以下表述正确的是 ()。

- A、食品加工人员每两年进行一次体检
- B、食品加工人员上岗前须进行卫生培训
- C、食品加工人员手指有明显皮肤损伤未愈合的,可继续从事食品加工工作
- D、食品加工人员可将个人使用的水杯带入生产车间

【答案】B

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)

6.3.1.2 食品加工人员每年应进行健康检查,取得健康证明;上岗前应接受卫生培训。

6.3.1.3 食品加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病,以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病,或有明显皮肤损伤未愈合的,应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

6.3.2.3 进入作业区域不应配戴饰物、手表,不应化妆、染指甲、喷洒香水;不得携带或存放与

食品生产无关的个人用品。

53. 下列患有哪种疾病的人可以从事食品加工工作？（ ）

- A、活动性肺结核
- B、伤寒
- C、化脓性或渗出性皮肤病
- D、以上都不可以

【答案】D

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.3.1.3 食品加工人员如患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

54. 关于食品加工人员卫生要求的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A、进入作业区域不应配戴饰物、手表
- B、进入作业区域不应染指甲、喷洒香水但可以化淡妆
- C、进入作业区域不得携带或存放与食品生产无关的个人用品
- D、进入作业区域应规范穿着洁净的工作服

【答案】B

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.3.2.3 进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

55. 关于食品生产企业虫害控制的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A、除虫灭害工作应有相应的记录
- B、直接在生产车间操作台上放置粘鼠板
- C、生产车间及仓库应设置纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等
- D、使用各类杀虫剂前，应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染

【答案】B

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.4.2 应制定和执行虫害控制措施，并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹时，应追查来源，消除隐患。

56. 食品原料仓库出货顺序应遵循（ ）的原则，必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序。

- A、先进先出
- B、取放方便
- C、先进后出
- D、后进先出

【答案】A

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 7.2.6 食品原料仓库应设专人管理，建立管理制度，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品原料。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序。

57. 关于食品添加剂使用的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A、食品添加剂的贮藏应有专人管理
- B、可根据经验按需添加
- C、采购食品添加剂应查验供货者的许可证和产品合格证明文件
- D、及时清理变质或超过保质期的食品添加剂

【答案】B

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 8.3.2 应当建立

食品添加剂和食品工业用加工助剂的使用制度，按照GB 2760的要求使用食品添加剂。

58. 关于生产过程食品安全控制的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A、对于内包装材料使用紫外等传统清洁消毒方法，食品生产企业不必验证其效果
- B、食品生产企业应做好清洁消毒记录
- C、食品生产企业在关键环节所在区域，应配备相关的文件以落实控制措施，如配料（投料）表、岗位操作规程等
- D、食品生产企业可采用危害分析与关键控制点体系（HACCP）对生产过程进行食品安全控制

【答案】A

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）8.2.1.3 应确保实施清洁消毒制度，如实记录；及时验证消毒效果，发现问题及时纠正。

59. HACCP 是指（ ）。

- A、食品卫生控制体系
- B、食品良好操作规范
- C、食品清洁消毒程序
- D、危害分析与关键控制点体系

【答案】D

【解析】《危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求》（GB/T 27341-2009）

60. 食品添加剂的使用，应当符合（ ）的要求。

- A、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）
- B、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）
- C、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）
- D、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）

【答案】A

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）8.3.2 应当建立食品添加剂和食品工业用加工助剂的使用制度，按照GB 2760的要求使用食品添加剂。

61. 净含量、感官要求以及其他容易受生产过程影响而变化的检验项目的检验频次应（ ）其他检验项目。

- A、大于
- B、等于
- C、小于
- D、二者无关系

【答案】A

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）9.4 应综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制情况等因素合理确定检验项目和检验频次以有效验证生产过程中的控制措施。净含量、感官要求以及其他容易受生产过程影响而变化的检验项目的检验频次应大于其他检验项目。

62.（ ）食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

- A、贮存
- B、运输
- C、装卸
- D、以上都对

【答案】D

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）10.3 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

63. 关于食品生产企业培训的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A、应根据食品生产不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划
- B、食品生产企业应对人员进行培训，可不考试
- C、食品生产企业应做好培训记录
- D、当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训

【答案】B

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）12.3 应根据食品

生产不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，做好培训记录。

64. 食品生产许可证有效期为（ ）年。

- A、3 B、4 C、5 D、6

【答案】C

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第二十四条 食品生产许可证发证日期为许可决定作出的日期，有效期为5年。

65. 食品生产许可证（ ）。

- A、正本和副本具有同等法律效力
B、正本的法律效力大于副本的法律效力
C、正本的法律效力小于副本的法律效力
D、副本不具有法律效力

【答案】A

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第二十七条 食品生产许可证分为正本、副本。正本、副本具有同等法律效力。

66. 食品生产许可证有效期内，食品生产者名称、现有设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品类别等事项发生变化，需要变更食品生产许可证载明的许可事项的，食品生产者应当在变化后（ ）内向原发证的市场监督管理部门提出变更申请。【修改】

- A、30 个工作日 B、20 个工作日
C、10 个工作日 D、15 个工作日

【答案】C

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第三十二条 食品生产许可证有效期内，食品生产者名称、现有设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品类别等事项发生变化，需要变更食品生产许可证载明的许可事项的，食品生产者应当在变化后 10 个工作日内向原发证的市场监督管理部门提出变更申请。

67. 下列说法错误的是（ ）。【修改】

- A、食品生产者的生产场所迁址的，应当重新申请食品生产许可
B、食品生产许可证副本载明的同一食品类别内的事项发生变化的，食品生产者应当在变化后 10 个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告
C、食品生产许可被注销的，许可证编号不得再次使用
D、食品生产者的生产条件发生变化，不再符合食品生产要求，应当依法办理许可延续手续

【答案】D

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第三十二条 食品生产者的生产场所迁址的，应当重新申请食品生产许可。

食品生产许可证副本载明的同一食品类别内的事项发生变化的，食品生产者应当在变化后 10 个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告。

食品生产者的生产条件发生变化，不再符合食品生产要求，需要重新办理许可手续的，应当依法办理。

第四十条 食品生产者终止食品生产，食品生产许可被撤回、撤销，应当在 20 个工作日内向原发证的市场监督管理部门申请办理注销手续。

食品生产者申请注销食品生产许可的，应当向原发证的市场监督管理部门提交食品生产许可注销申请书。

食品生产许可被注销的，许可证编号不得再次使用。

68. 许可申请人隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品生产许可的，申请人在（ ）年内不得再次申请食品生产许可。

- A、1 B、2 C、3 D、5

【答案】A

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第五十一条 许可申请人隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品生产许可的，由县级以上地方食品药品监督管理部门给予警告。申请人在1年内不得再次申请食品生产许可。

69. 复检申请人原则上应当自提出复检申请之日起（ ）个工作日内向组织或者委托实施监督抽检的食品安全监督管理部门提交复检报告。【删除】

A、30 B、60 C、45 D、20

【答案】

【解析】新版《食品安全抽样检验管理办法》已经将消费者提交复检报告的规定删除。

根据新版《食品安全抽样检验管理办法》第三十五条 复检机构应当自收到备份样品之日起10个工作日内，向市场监督管理部门提交复检结论。市场监督管理部门与复检机构对时限另有约定的，从其约定。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。

市场监督管理部门应当自收到复检结论之日起5个工作日内，将复检结论通知申请人，并通报不合格食品生产经营者住所地市场监督管理部门。

70. 标称的食品生产企业对抽样产品真实性有异议的，应当自收到不合格检验结论通知之日起（ ）个工作日内，向组织或者实施食品安全监督抽检的食品安全监督管理部门提出书面异议审核申请，并提交相关证明材料。【删除】

A、5 B、10 C、15 D、20

【答案】

【解析】根据《食品安全抽样检验管理办法》第三十七条 在食品安全监督抽检工作中，食品生产经营者可以对其生产经营食品的抽样过程、样品真实性、检验方法、标准适用等事项依法提出异议处理申请。

对抽样过程有异议的，申请人应当在抽样完成后7个工作日内，向实施监督抽检的市场监督管理部门提出书面申请，并提交相关证明材料。

对样品真实性、检验方法、标准适用等事项有异议的，申请人应当自收到不合格结论通知之日起7个工作日内，向组织实施监督抽检的市场监督管理部门提出书面申请，并提交相关证明材料。

向国家市场监督管理总局提出异议申请的，国家市场监督管理总局可以委托申请人住所地省级市场监督管理部门负责办理。

71. 《食品召回管理办法》中，食品召回的主体是（ ）。

A、食品生产经营者
B、县级以上人民政府
C、食品行业协会
D、各级食品安全监督管理部门

【答案】A

【解析】根据《食品召回管理办法》第三条 食品生产经营者应当依法承担食品安全第一责任人的义务，建立健全相关管理制度，收集、分析食品安全信息，依法履行不安全食品的停止生产经营、召回和处置义务。

72. 食品生产企业停止生产、召回和处置的不安全食品存在较大风险的，应当在停止生产、召回和处置不安全食品结束后（ ）个工作日内向县级以上地方食品安全监督管理部门书面报告情况。

A、15 B、10 C、5 D、7

【答案】C

【解析】根据《食品召回管理办法》第三十二条 食品生产经营者停止生产经营、召回和处置的不安全食品存在较大风险的，应当在停止生产经营、召回和处置不安全食品结束后5个工作日内向县级以上地方食品药品监督管理部门书面报告情况。

73. 根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》，食品生产企业应当将张贴的日常监督检查结果记录表保持至（ ）。

A、整改完毕

- B、食品安全监督管理部门通知后
- C、下次日常监督检查
- D、5个工作日

【答案】C

【解析】根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》第二十二条 市、县级食品药品监督管理部门应当于日常监督检查结束后2个工作日内，向社会公开日常监督检查时张贴日常监督检查结果记录表。食品生产经营者应当将张贴的日常监督检查结果记录表保持至下次日常监督检查。

74. 日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产企业应当（ ）。
- A、边生产边整改
 - B、3日内停止食品生产活动
 - C、1日内停止食品生产活动
 - D、立即停止食品生产活动

【答案】D

【解析】根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》第二十四条日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产经营者应立即停止食品生产经营活动。

75. 食品生产企业撕毁、涂改日常监督检查结果记录表，或者未保持日常监督检查结果记录表至下次日常监督检查的，由市、县级食品安全监督管理部门责令改正，给予警告，并处（ ）罚款。
- A、1000元以上3万元以下
 - B、2000元以上3万元以下
 - C、2000元以上5万元以下
 - D、5000元以上5万元以下

【答案】B

【解析】根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》第二十九条 食品生产经营者撕毁、涂改日常监督检查结果记录表，或者未保持日常监督检查结果记录表至下次日常监督检查的，由市、县级食品药品监督管理部门责令改正，给予警告，并处2000元以上3万元以下罚款。

76. 根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业风险等级分为（ ）个等级。
- A、一
 - B、二
 - C、三
 - D、四

【答案】D

【解析】根据《食品生产经营风险分级管理办法》（试行）第七条 食品药品监督管理部门对食品生产经营风险等级划分，应当结合食品生产经营企业风险特点，从生产经营食品类别、经营规模、消费对象等静态风险因素和生产经营条件保持、生产经营过程控制、管理制度建立及运行等动态风险因素，确定食品生产经营者风险等级，并根据对食品生产经营者监督检查、监督抽检、投诉举报、案件查处、产品召回等监督管理记录实施动态调整。

食品生产经营者风险等级从低到高分A级风险、B级风险、C级风险、D级风险四个等级。

77. 根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业风险等级从低到高划分为（ ）。
- A、A级、B级、C级、D级
 - B、D级、C级、B级、A级
 - C、I级、II级、III级
 - D、A级、B级、C级

【答案】A

【解析】根据《食品生产经营风险分级管理办法》（试行）第七条 食品药品监督管理部门对食品生产经营风险等级划分，应当结合食品生产经营企业风险特点，从生产经营食品类别、经营规模、消费对象等静态风险因素和生产经营条件保持、生产经营过程控制、管理制度建立及运行等动态风险因素，确定食品生产经营者风险等级，并根据对食品生产经营者监督检查、监督抽检、投诉举报、案件查处、产品召回等监督管理记录实施动态调整。

食品生产经营者风险等级从低到高分A级风险、B级风险、C级风险、D级风险四个等级。

78. 预包装食品标签可以同时使用拼音和少数民族文字，拼音不得（ ）相应汉字。

- A、大于
- B、小于
- C、等于
- D、以上都可以

【答案】A

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 3.8.1 可以同时使用拼音或少数民族文字，拼音不得大于相应汉字。

79. 预包装食品的标签配料表中，各种配料应按制造或加工食品时配料（ ）顺序一一排列。

- A、加入量递减
- B、加入量递增
- C、营养价值
- D、添加顺序

【答案】A

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 4.1.3.1.2 各种配料应按制造或加工食品时加入量的递减顺序一一排列；加入量不超过2%的配料可以不按递减顺序排列。

80. 可免除标示保质期的预包装食品不包括（ ）。

- A、白砂糖
- B、食用盐
- C、味精
- D、啤酒（酒精度4%）

【答案】D

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 4.3.1 下列预包装食品可以免除标示保质期：酒精度大于等于10%的饮料酒；食醋；食用盐；固态食糖类；味精。

81. 食品生产企业对食品安全监督抽检检验结论有异议的，可以自收到检验结论之日起（ ）个工作日内，向实施监督抽检的市场监督管理部门或者其上一级市场监督管理部门提出书面复检申请。【新增】

- A、7
- B、10
- C、15
- D、20

【答案】A

【解析】根据《食品安全抽样检验管理办法》第三十条 食品生产经营者对依照本办法规定实施的监督抽检检验结论有异议的，可以自收到检验结论之日起7个工作日内，向实施监督抽检的市场监督管理部门或者其上一级市场监督管理部门提出书面复检申请。向国家市场监督管理总局提出复检申请的，国家市场监督管理总局可以委托复检申请人住所地省级市场监督管理部门负责办理。逾期未提出的，不予受理。

82. 在食品安全监督抽检工作中，食品生产企业对样品真实性、检验方法、标准适用等事项有异议的，申请人应当在（ ）内，向实施监督抽检的市场监督管理部门提出书面申请，并提交相关证明材料。【新增】

- A、抽样完成后7个工作日
- B、抽样完成后15个工作日
- C、收到不合格结论通知之日起7个工作日
- D、收到不合格结论通知之日起15个工作日

【答案】C

【解析】根据《食品安全抽样检验管理办法》第三十七条 在食品安全监督抽检工作中，食品生产经营者可以对其生产经营食品的抽样过程、样品真实性、检验方法、标准适用等事项依法提出异议处理申请。

对抽样过程有异议的，申请人应当在抽样完成后7个工作日内，向实施监督抽检的市场监督管理部门提出书面申请，并提交相关证明材料。

对样品真实性、检验方法、标准适用等事项有异议的，申请人应当自收到不合格结论通知之日起

7个工作日内，向组织实施监督抽检的市场监督管理部门提出书面申请，并提交相关证明材料。

向国家市场监督管理总局提出异议申请的，国家市场监督管理总局可以委托申请人住所地省级市场监督管理部门负责办理。

83. 根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》，下列关于回收食品的说法不正确的是（ ）。【新增】

- A、指已经售出，因违反法律、法规被召回或者退回的食品
- B、指已经售出，因违反食品安全标准被召回或者退回的食品
- C、指已经售出，因标签不符合食品安全标准而被召回，食品生产者采取了补救措施且能保证食品安全的食品
- D、指已经售出，因超过保质期被召回或者退回的食品

【答案】C

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十九条 食品安全法所称回收食品，是指已经售出，因违反法律、法规、食品安全标准或者超过保质期等原因，被召回或者退回的食品，不包括依照食品安全法第六十三条第三款的规定可以继续销售的食品。

84. 禁止利用（ ）等方式对食品进行虚假宣传。【新增】

- A、会议
- B、讲座
- C、健康咨询
- D、以上都对

【答案】D

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第三十四条 禁止利用包括会议、讲座、健康咨询在内的任何方式对食品进行虚假宣传。食品安全监督管理部门发现虚假宣传行为的，应当依法及时处理。

85. 根据食品安全法及其实施条例，违法行为涉及的产品货值金额（ ），或者违法行为持续时间（ ），将构成情节严重的违法行为。【新增】

- A、1万元以上，1个月以上
- B、1万元以上，2个月以上
- C、2万元以上，2个月以上
- D、2万元以上，3个月以上

【答案】D

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十七条 有下列情形之一的，属于食品安全法第一百二十三条至第一百二十六条、第一百三十二条以及本条例第七十二条、第七十三条规定的情节严重情形：（一）违法行为涉及的产品货值金额2万元以上或者违法行为持续时间3个月以上。

86. 根据食品安全法及其实施条例，发生食源性疾病虽无死亡病例，但造成（ ）人以上食源性疾病的，将构成情节严重的违法行为。【新增】

- A、5
- B、10
- C、20
- D、30

【答案】D

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十七条 有下列情形之一的，属于食品安全法第一百二十三条至第一百二十六条、第一百三十二条以及本条例第七十二条、第七十三条规定的情节严重情形：（二）造成食源性疾病并出现死亡病例，或者造成30人以上食源性疾病但未出现死亡病例；

87. 因违反食品安全法律、法规受到行政处罚后（ ）又实施同一性质的食品安全违法行为，将构成情节严重的违法行为。【新增】

- A、1年内
- B、2年内
- C、3年内
- D、5年内

【答案】A

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十七条 有下列情形之一的，属于食品安全法第一百二十三条至第一百二十六条、第一百三十二条以及本条例第七十二条、第七十三条规定的情节严重情形：（五）因违反食品安全法律、法规受到行政处罚后1年内又实施同一性质的食品安全违法行为，或者因违反食品安全法律、法规受到刑事处罚后又实施食品安全违法行为。

88. 食品生产者生产的食品符合食品安全标准但不符合食品所标注的企业标准规定的食品安全指标，且拒不改正，货值金额在1万元以上的，将处货值金额（ ）罚款。【新增】

- A、1倍以上3倍以下
- B、3倍以上5倍以下
- C、5倍以上10倍以下
- D、10倍以上20倍以下

【答案】C

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十四条 食品生产经营者生产经营的食品符合食品安全标准但不符合食品所标注的企业标准规定的食品安全指标的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门给予警告，并责令食品经营者停止经营该食品，责令食品生产企业改正；拒不改正或者改正的，没收不符合企业标准规定的食品安全指标的食品，货值金额不足1万元的，并处1万元以上5万元以下罚款，货值金额1万元以上的，并处货值金额5倍以上10倍以下罚款。

89. 食品生产企业有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，将对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款。【新增】

- A、故意实施违法行为
- B、违法行为性质恶劣
- C、违法行为造成严重后果
- D、以上都对

【答案】D

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十五条 食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

- （一）故意实施违法行为；
- （二）违法行为性质恶劣；
- （三）违法行为造成严重后果。

属于食品安全法第一百二十五条第二款规定情形的，不适用前款规定。

90. 食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康，依照规定停止生产、实施食品召回，或者采取其他有效措施减轻或者消除食品安全风险，未造成危害后果的，可以（ ）。【新增】

- A、免于处罚
- B、从轻或者减轻处罚
- C、从重处罚
- D、以上都不对

【答案】B

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十六条 食品生产经营者依照食品安

全法第六十三条第一款、第二款的规定停止生产、经营，实施食品召回，或者采取其他有效措施减轻或者消除食品安全风险，未造成危害后果的，可以从轻或者减轻处罚。

91. 从事食盐生产活动，应当依照（ ）的规定，取得食品生产许可。【新增】

- A、《食品安全抽样检验管理办法》
- B、《食品经营许可证管理办法》
- C、《食品生产许可管理办法》
- D、《食品召回管理办法》

【答案】C

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第六条 从事食盐生产活动，应当依照《食品生产许可管理办法》的规定，取得食品生产许可。食盐的食品生产许可由省、自治区、直辖市市场监督管理部门负责。

92. 食盐的食品生产许可由（ ）负责。【新增】

- A、国家市场监督管理总局
- B、省级市场监督管理部门
- C、市级市场监督管理部门
- D、县级市场监督管理部门

【答案】B

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第六条 从事食盐生产活动，应当依照《食品生产许可管理办法》的规定，取得食品生产许可。食盐的食品生产许可由省、自治区、直辖市市场监督管理部门负责。

93. 根据《食盐质量安全监督管理办法》，食盐生产企业应当按照（ ）使用食品添加剂。【新增】

- A、经验
- B、客户要求
- C、主管要求
- D、食品安全国家标准

【答案】D

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第六条 食盐生产经营者应当保证其生产经营的食盐符合法律、法规、规章和食品安全标准的规定。

食盐生产企业应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂，不得超过食品安全国家标准规定的使用范围和限量。

94. 与未加碘食盐的标签相比，加碘食盐应当标明（ ）的含量。【新增】

- A、钠
- B、钾
- C、氯
- D、碘

【答案】D

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第九条 食盐的包装上应当有标签。禁止销售无标签或者标签不符合法律、法规、规章和食品安全标准规定的食盐。

加碘食盐应当有明显标识并标明碘的含量。

未加碘食盐的标签应当在显著位置标注“未加碘”字样。

95. 食盐生产企业有发生食品安全事故潜在风险的，应当（ ）并向所在地县级市场监督管理部门报告。【新增】

- A、立即停止食盐生产活动
- B、在三日内停止食盐生产活动
- C、边生产边整改

D、保持正常生产

【答案】A

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第十二条 食盐生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食盐质量安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食盐生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食盐生产经营活动，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

96. 未加碘食盐的标签应当在显著位置标注（ ）字样。【新增】

- A、纯天然
- B、未加碘
- C、无添加
- D、零污染

【答案】B

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第九条 食盐的包装上应当有标签。禁止销售无标签或者标签不符合法律、法规、规章和食品安全标准规定的食盐。

加碘食盐应当有明显标识并标明碘的含量。

未加碘食盐的标签应当在显著位置标注“未加碘”字样。

97. 食盐生产者应当建立食盐质量安全追溯体系，落实生产销售全程记录制度，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验等信息，保证食盐质量安全可追溯。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后（ ）；没有明确保质期的，保存期限不得少于（ ）。【新增】

- A、三个月，一年
- B、三个月，二年
- C、六个月，一年
- D、六个月，二年

【答案】D

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第十一条 食盐生产经营者应当建立食盐质量安全追溯体系，落实生产销售全程记录制度，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验、食盐销售等信息，保证食盐质量安全可追溯。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

98. 根据《食盐质量安全监督管理办法》，未加碘食盐的标签未在显著位置标注“未加碘”字样的，且拒不改正的，将被给予警告，并处（ ）罚款。【新增】

- A、3000元以上1万元以下
- B、3000元以上3万元以下
- C、5000元以上3万元以下
- D、5000元以上5万元以下

【答案】C

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第二十五条 违反本办法第九条第三款，未加碘食盐的标签未在显著位置标注“未加碘”字样的，由县级以上市场监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处5000元以上3万元以下罚款。

三、多项选择题（共 70 道）

1. 在中华人民共和国境内从事（ ）活动，应当遵守《中华人民共和国食品安全法》。

- A、食品生产和加工
- B、食品添加剂的生产
- C、食品的贮存和运输
- D、食品生产企业使用食品添加剂、食品相关产品

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全法》第二条 在中华人民共和国境内从事下列活动，应当遵守本法：

(一) 食品生产和加工(以下称食品生产), 食品销售和餐饮服务(以下称食品经营); (二) 食品添加剂的生产经营; (三) 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(以下称食品相关产品)的生产经营; (四) 食品生产经营者使用食品添加剂、食品相关产品; (五) 食品的贮存和运输; (六) 对食品、食品添加剂、食品相关产品的安全管理。

2. 食品安全工作实行(), 建立科学、严格的监督管理制度。

- A、预防为主
- B、风险管理
- C、全程控制
- D、社会共治

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全法》第三条 食品安全工作实行预防为主、风险管理、全程控制、社会共治, 建立科学、严格的监督管理制度。

3. 根据《中华人民共和国食品安全法》, 食品生产企业应当依照()从事生产活动。

- A、法律
- B、法规
- C、客户要求
- D、食品安全标准

【答案】ABD

【解析】根据《食品安全法》第四条 食品生产经营者对其生产经营食品的安全负责。食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动, 保证食品安全, 诚信自律, 对社会和公众负责, 接受社会监督, 承担社会责任。

4. () 有权举报食品安全违法行为。

- A、行业协会
- B、食品生产经营者
- C、消费者
- D、食品生产企业员工

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全法》第十二条 任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为, 依法向有关部门了解食品安全信息, 对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

5. 食品生产企业下列哪些行为是国家鼓励的?()

- A、制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准
- B、建立食品安全追溯体系
- C、参加食品安全责任保险
- D、实施危害分析与关键控制点体系

【答案】ACD

【解析】根据《食品安全法》

第三十条 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。

第四十二条 国家建立食品安全全程追溯制度。食品生产经营者应当依照本法的规定, 建立食品安全追溯体系, 保证食品可追溯。国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息, 建立食品安全追溯体系。

第四十三条 地方各级人民政府应当采取措施鼓励食品规模化生产和连锁经营、配送。国家鼓励食品生产经营者参加食品安全责任保险。

第四十八条 国家鼓励食品生产经营者符合良好生产规范要求, 实施危害分析与关键控制点体系, 提高食品安全管理水平。对通过良好生产规范、危害分析与关键控制点体系认证的食品生产经营者, 认证机构应当依法实施跟踪调查; 对不再符合认证要求的企业, 应当依法撤销认证, 及时向县级以上人民政府食品药品监督管理部门通报, 并向社会公布。认证机构实施跟踪调查不得收取费用。

6. 关于食品安全管理人员的说法, 以下表述正确的是()。

- A、可为专职或者兼职
- B、应加强培训和考试

C、被吊销许可证的食品生产企业直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全管理人员

D、因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，自处罚决定作出之日起五年后可担任食品安全管理人员

【答案】ABC

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度；

第四十四条 食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。

食品生产经营企业的主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。

第一百三十五条 被吊销许可证的食品生产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五年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。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

食品生产经营者聘用人员违反前两款规定的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门吊销许可证。

7. 根据《中华人民共和国食品安全法》，食品生产企业选择生产场所时，应（ ）。

- A、与供货商保持较近的距离
- B、与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离
- C、具有与生产的食品品种、数量相适应的食品原料处理场所
- D、具有与生产的食品品种、数量相适应的食品加工、包装、贮存场所

【答案】BCD

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（一）具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；（二）具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，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。

8. 以下可能产生风险隐患的做法有（ ）。

- A、为了便于运输，保持拌料车间与原料仓库之间物料传递口处于常开状态
- B、包装车间垃圾和废弃物存放设施未加盖密闭
- C、产品成品离地离墙存放
- D、原料贮存仓库无通风设施

【答案】ABD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）

4.1.3 厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。如：通常可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区；或清洁作业区和一般作业区等。一般作业区应与其他作业区域分隔。

5.1.4 废弃物存放设施应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；车间内存放废弃物的设施和容器应标识清晰。必要时应在适当地点设置废弃物临时存放设施，并依废弃物特性分类存放。

5.1.8.2 仓库应以无毒、坚固的材料建成；仓库地面应平整，便于通风换气。仓库的设计应易于维护和清洁，防止虫害藏匿，并应有防止虫害侵入的装置。

5.1.8.4 贮存物品应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通及物品搬运。

9. 根据《中华人民共和国食品安全法》，食品生产企业应有（ ）或者（ ）食品安全专业

技术人员。

- A、专职的
- B、兼职的
- C、临时的
- D、业余的

【答案】AB

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：(三)有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度。

10. 根据《中华人民共和国食品安全法》，食品生产企业应具有合理的设备布局和工艺流程，以（ ）。

- A、防止待加工食品与直接入口食品交叉污染
- B、避免食品接触不洁物
- C、防止原料与成品交叉污染
- D、避免食品接触有毒物

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：(四)具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

11. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当（ ）。

- A、安全、无害
- B、保持清洁
- C、防止食品污染
- D、符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：(六)贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

12. 根据《中华人民共和国食品安全法》，直接入口的食品应当使用（ ）的包装材料、餐具、饮具和容器。

- A、透明
- B、无毒
- C、有色
- D、清洁

【答案】BD

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：(七)直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器。

13. 关于食品生产人员个人卫生的说法，以下表述正确的是（ ）。

- A、生产食品时，应当将手洗净
- B、可将个人物品带入作业区域
- C、穿着清洁的工作衣
- D、佩戴清洁的工作帽

【答案】ACD

【解析】根据《食品安全法》第三十三条 食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：(八)食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备。

14. 食品生产企业依法应当履行的食品安全职责和义务包括（ ）。

- A、保持生产场所和条件持续符合食品安全要求
- B、建立健全食品安全管理制度，配备食品安全管理人员
- C、组织职工进行食品安全知识培训
- D、组织从事接触直接入口食品工作的食品生产人员进行健康检查，及时调整患有国务院卫生行

政部门规定的有碍食品安全疾病或病症的人员工作岗位

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全法》

第四十七条 食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。

第四十四条 食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。

食品生产经营企业的主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。

食品生产经营企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。食品药品监督管理部门应当对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核情况。监督抽查考核不得收取费用。

第四十五条 食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

15. 根据《中华人民共和国食品安全法》，禁止生产下列食品、食品添加剂、食品相关产品（ ）。

- A、用非食品原料生产的食品
- B、超范围、超限量使用食品添加剂的食品
- C、添加按照传统既是食品又是中药材的物质的食品
- D、用回收食品作为原料生产的食品

【答案】ABD

【解析】根据《食品安全法》第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；（三）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂。

16. 食品生产中禁止使用的非食用物质有（ ）。

- A、工业用火碱
- B、吊白块
- C、苯甲酸及其钠盐
- D、三聚氰胺

【答案】ABD

【解析】根据《食品安全法》第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。

《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第1—5批汇总）》

17. 食品生产企业不得生产（ ）等含量超过食品安全标准限量的食品。

- A、农药残留
- B、生物毒素
- C、重金属
- D、致病性微生物

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全法》第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（二）致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品。

18. 根据《中华人民共和国食品安全法》，下列哪些食品禁止生产（ ）。

- A、专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品
- B、用超过保质期的食品原料生产的食品
- C、无标签的预包装食品
- D、按照食品安全国家标准添加食品添加剂的食品

【答案】BC

【解析】根据《食品安全法》第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：
(三) 用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂；(十一) 无标签的预包装食品、食品添加剂。

19. 下列哪种食品禁止生产？（ ）
- A、超范围、超限量使用食品添加剂的食品
 - B、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类制品
 - C、被包装材料污染的食品
 - D、未经检验或者检验不合格的肉类制品

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全法》第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：
(四) 超范围、超限量使用食品添加剂的食品；(七) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；(八) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；(九) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂。

20. 禁止使用下列哪些肉类及其制品作为原料生产食品？（ ）
- A、病死的
 - B、毒死的
 - C、死因不明的
 - D、检疫或检验不合格的

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全法》第三十四条 禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：
(七) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；(八) 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。

21. 食品生产企业应当就以下哪些方面制定并实施控制要求，以保证所生产的食品符合食品安全标准（ ）。

- A、原料采购、原料验收、投料等原料控制
- B、生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制
- C、原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制
- D、运输和交付控制

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全法》第四十六条 食品生产企业应当就下列事项制定并实施控制要求，保证所生产的食品符合食品安全标准：
(一) 原料采购、原料验收、投料等原料控制；
(二) 生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制；
(三) 原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制；
(四) 运输和交付控制。

22. 食品生产企业采购（ ），应当查验供货者的许可证和产品合格证明。
- A、食品原料
 - B、食品添加剂
 - C、食品包装材料
 - D、用于食品生产的洗涤剂

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全法》第五十条 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

23. 食品生产企业应当建立进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的（ ）等内容，并保存相关凭证。

- A、名称、规格、数量

- B、生产日期或者生产批号、保质期
- C、进货日期
- D、供货者名称、地址、联系方式

【答案】 ABCD

【解析】根据《食品安全法》第五十条 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

24. 某食品生产企业采购食品添加剂，以下做法正确的是（ ）。

- A、查验食品添加剂生产企业的生产许可证
- B、查验食品添加剂产品合格证明
- C、记录食品添加剂的名称、规格、数量等内容
- D、采购符合食品安全标准的食品添加剂

【答案】 ABCD

【解析】根据《食品安全法》第五十条 食品生产者采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明；对无法提供合格证明的食品原料，应当按照食品安全标准进行检验；不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

25. 根据《中华人民共和国食品安全法》，食品生产企业发现其生产的食品出现（ ）的情况，应当立即停止生产，实施食品召回。

- A、不符合食品安全标准
- B、技术明显落后于业界水平
- C、有证据证明可能危害人体健康
- D、食品严重滞销

【答案】 AC

【解析】根据《食品安全法》第六十三条 国家建立食品召回制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

26. 根据《中华人民共和国食品安全法》，预包装食品的包装上应当有标签，标签应当标明下列事项：（ ）。

- A、名称、规格、净含量、生产日期
- B、所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称
- C、生产者的名称、地址、联系方式
- D、食品检验方法

【答案】 ABC

【解析】根据《食品安全法》第六十七条 预包装食品的包装上应当有标签。标签应当标明下列事项：（一）名称、规格、净含量、生产日期；（二）成分或者配料表；（三）生产者的名称、地址、联系方式；（四）保质期；（五）产品标准代号；（六）贮存条件；（七）所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；（八）生产许可证编号；（九）法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。

专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签还应当标明主要营养成分及其含量。食品安全国家标准对标签标注事项另有规定的，从其规定。

27. 营养强化剂属于食品添加剂，必须（ ）。

- A、有标签
- B、有包装
- C、标签上载明“食品添加剂”字样
- D、有疾病预防、治疗功能的详细说明

【答案】ABC

【解析】根据《食品安全法》第七十条 食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签、说明书应当载明本法第六十七条第一款第一项至第六项、第八项、第九项规定的事项，以及食品添加剂的使用范围、用量、使用方法，并在标签上载明“食品添加剂”字样。

28. 关于食品复检的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A、由受理复检申请的食品安全监督管理部门指定复检机构进行复检
- B、复检机构与初检机构可以为同一机构
- C、复检机构出具的复检结论为最终检验结论
- D、由申请复检的食品生产企业在公布的复检机构名录中随机选择复检机构进行复检

【答案】ABD

【解析】根据《食品安全法》第八十八条 对依照本法规定实施的检验结论有异议的，食品生产经营者可以自收到检验结论之日起七个工作日内向实施抽样检验的食品药品监督管理部门或者其上一级食品药品监督管理部门提出复检申请，由受理复检申请的食品药品监督管理部门在公布的复检机构名录中随机确定复检机构进行复检。复检机构出具的复检结论为最终检验结论。复检机构与初检机构不得为同一机构。复检机构名录由国务院认证认可监督管理、食品药品监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布。

采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起四小时内申请复检。复检不得采用快速检测方法。

29. 发生食品安全事故后，下列做法正确的是（ ）。

- A、任何单位和个人不得隐瞒、谎报、缓报事故信息
- B、任何单位和个人不得隐匿、伪造、毁灭有关证据
- C、发生食品安全事故的单位应立即采取措施，防止事故扩大
- D、有关单位可拒绝提供相关资料和样品

【答案】ABC

【解析】根据《食品安全法》第一百零三条 发生食品安全事故的单位应当立即采取措施，防止事故扩大。事故单位和接收病人进行治疗的单位应当及时向事故发生地县级人民政府食品药品监督管理、卫生行政部门报告。

县级以上人民政府质量监督、农业行政等部门在日常监督管理中发现食品安全事故或者接到事故举报，应当立即向同级食品药品监督管理部门通报。

发生食品安全事故，接到报告的县级人民政府食品药品监督管理部门应当按照应急预案的规定向本级人民政府和上级人民政府食品药品监督管理部门报告。县级人民政府和上级人民政府食品药品监督管理部门应当按照应急预案的规定上报。

任何单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

30. 食品安全监督管理部门有权采取（ ）措施，对食品生产企业进行监督检查。

- A、进入生产场所实施现场检查
- B、对生产的食品、食品添加剂、食品相关产品进行抽样检验
- C、查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料
- D、查封违法从事生产活动的场所

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全法》第一百一十条县级以上人民政府食品药品监督管理、质量监督部门履行各自食品安全监督管理职责，有权采取下列措施，对生产经营者遵守本法的情况进行监督检查：（一）进入生产经营场所实施现场检查；（二）对生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品进行抽样检验；（三）查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料；（四）查封、扣押有证据证明不符合食品安全标准或者有证据证明存在安全隐患以及用于违法生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品；（五）查封违法从事生产经营活动的场所。

31. 出现下列（ ）情形，食品生产企业将直接被吊销许可证。

- A、从事接触直接入口食品工作的食品生产人员未取得健康证明
- B、聘用五年内被吊销许可证的食品生产企业法定代表人、直接负责的主管人员担任食品安全管理人员
- C、聘用因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员担任食品安全管理人员
- D、未按规定培训考试食品安全管理人员

【答案】BC

【解析】根据《食品安全法》第一百三十五条 被吊销许可证的食品生产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五年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。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，终身不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

食品生产经营者聘用人员违反前两款规定的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门吊销许可证。

32. 根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013），食品生产企业选址应该符合以下哪些要求？（ ）

- A、厂区不应选择对食品安全和食品宜食用性存在明显的不利影响，且无法通过采取措施加以改善的地址
- B、厂区不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址
- C、厂区不宜选择易发生洪涝灾害的地区
- D、厂区应在离原料产区 3 公里内选址

【答案】ABC

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）

3.1.1 厂区不应选择对食品有显著污染的区域。如某地对食品安全和食品宜食用性存在明显的不利影响，且无法通过采取措施加以改善，应避免在该地址建厂。

3.1.2 厂区不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

3.1.3 厂区不宜选择易发生洪涝灾害的地区，难以避开时应设计必要的防范措施。

33. 关于食品生产企业厂区环境的说法，以下表述正确的是（ ）。

- A、厂区内空地不得铺设草坪
- B、厂区应合理布局，各功能区域划分明显，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染
- C、厂区应有适当的排水系统
- D、宿舍、食堂、职工娱乐设施等生活区应与生产区保持适当距离或分隔

【答案】BCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）

3.2.1 应考虑环境给食品生产带来的潜在污染风险，并采取适当的措施将其降至最低水平。

3.2.2 厂区应合理布局，各功能区域划分明显，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。

3.2.3 厂区内的道路应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料；空地应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，保持环境清洁，防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。

- 3.2.4 厂区绿化应与生产车间保持适当距离，植被应定期维护，以防止虫害的孳生。
3.2.5 厂区应有适当的排水系统。
3.2.6 宿舍、食堂、职工娱乐设施等生活区应与生产区保持适当距离或分隔。

34. 食品生产中下列哪些情形可能发生交叉污染（ ）。

- A、生产车间工艺布局不合理
B、防虫设施不足或放置不合理
C、包装材料消毒不彻底
D、车间洁净度不够

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)

4.1.1 厂房和车间的内部设计和布局应满足食品卫生操作要求，避免食品生产中发生交叉污染。

4.1.2 厂房和车间的设计应根据生产工艺合理布局，预防和降低产品受污染的风险。

4.1.3 厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。如：通常可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区；或清洁作业区和一般作业区等。一般作业区应与其他作业区域分隔。

4.1.4 厂房内设置的检验室应与生产区域分隔。

35. 根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)，食品生产企业厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。通常可划分为（ ）。

- A、清洁作业区 B、准清洁作业区
C、一般作业区 D、休息区

【答案】ABC

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 4.1.3 厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。如：通常可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区；或清洁作业区和一般作业区等。一般作业区应与其他作业区域分隔。

36. 关于食品生产企业顶棚的说法，以下表述正确的是（ ）。

- A、顶棚应使用无毒、无味、与生产需求相适应、易于观察清洁状况的材料建造
B、不能在屋顶内层喷涂涂料作为顶棚
C、顶棚应易于清洁、消毒，在结构上不利于冷凝水垂直滴下
D、蒸汽、水、电等配件管路应尽量避免设置于暴露食品的上方

【答案】ACD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)

4.2.2.1 顶棚应使用无毒、无味、与生产需求相适应、易于观察清洁状况的材料建造；若直接在屋顶内层喷涂涂料作为顶棚，应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料。

4.2.2.2 顶棚应易于清洁、消毒，在结构上不利于冷凝水垂直滴下，防止虫害和霉菌孳生。

4.2.2.3 蒸汽、水、电等配件管路应避免设置于暴露食品的上方；如确需设置，应有能防止灰尘散落及水滴掉落的装置或措施。

37. 关于食品生产企业墙面的说法，下列表述正确的是（ ）。

- A、使用无毒、无味的防渗透材料建造
B、不易积累污垢
C、易于清洁
D、涂料不易脱落

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)

4.2.3.1 墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造，在操作高度范围内的墙面应光滑、

不易积累污垢且易于清洁；若使用涂料，应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁。

4.2.3.2 墙壁、隔断和地面交界处应结构合理、易于清洁，能有效避免污垢积存。例如设置漫弯形交界面等。

38. 关于食品生产企业生产车间门窗的说法，以下表述正确的是（ ）。

- A、应闭合严密
- B、窗户玻璃应使用不易碎材料
- C、门可使用任意材料制成
- D、可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱

【答案】ABD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)

4.2.4.1 门窗应闭合严密。门的表面应平滑、防吸附、不渗透，并易于清洁、消毒。应使用不透水、坚固、不变形的材料制成。

4.2.4.2 清洁作业区和准清洁作业区与其他区域之间的门能及时关闭。

4.2.4.3 窗户玻璃应使用不易碎材料。若使用普通玻璃，应采取必要的措施防止玻璃破碎后对原料、包装材料及食品造成污染。

4.2.4.4 窗户如设置窗台，其结构应避免灰尘积存且易于清洁。可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱。

39. 关于食品生产企业卫生间的说法，以下表述正确的是（ ）。

- A、卫生间内的适当位置应设置洗手设施
- B、卫生间可以与食品生产、包装或贮存等区域直接连通
- C、卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁
- D、应根据需要设置卫生间

【答案】ACD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.5.3 应根据需要设置卫生间，卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁；卫生间内的适当位置应设置洗手设施。卫生间不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。

40. 关于食品生产企业个人卫生设施的说法，以下表述不正确的是（ ）。

- A、无需在洗手设施旁标示洗手方法
- B、与消毒设施配套的水龙头开关可为手动式或非手动式
- C、应在清洁作业区入口设置洗手、干手和消毒设施
- D、洗手池应采用光滑、不透水、易清洁的材质制成

【答案】AB

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)

5.1.5.2 生产车间入口及车间内必要处，应按需设置换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施。如设置工作鞋靴消毒设施，其规格尺寸应能满足消毒需要。

5.1.5.3 应根据需要设置卫生间，卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁；卫生间内的适当位置应设置洗手设施。卫生间不得与食品生产、包装或贮存等区域直接连通。

5.1.5.4 应在清洁作业区入口设置洗手、干手和消毒设施；如有需要，应在作业区内适当位置加设洗手和（或）消毒设施；与消毒设施配套的水龙头其开关应非手动式。

41. 从事食品生产活动，应当具备（ ）。

- A、更衣、盥洗设备设施
- B、采光、照明设备设施
- C、处理废水、存放垃圾和废弃物的设备设施
- D、防蝇、防鼠、防虫设备设施

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1 设施：供水

设施、排水设施、清洁消毒设施、废弃物存放设施、个人卫生设施、通风设施、照明设施、仓储设施、温控设施。

42. 食品生产企业库房中，应与食品成品分隔放置的有（ ）。

- A、汽油
- B、清洁剂、消毒剂
- C、杀虫剂
- D、润滑剂

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.1.8 仓储设施 5.1.8.5 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质应分别安全包装，明确标识，并应与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置

43. 直接接触食品的设备或工具应具有以下哪种材料特性？（ ）

- A、无味
- B、不易脱落
- C、抗腐蚀
- D、无毒

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 5.2.1.2 材质 5.2.1.2.1 与原料、半成品、成品接触的设备与用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落材料制作，并应易于清洁和保养。

44. 关于食品生产企业卫生管理的说法，以下表述正确的是（ ）。

- A、应制定食品加工人员和食品生产卫生管理制度以及相应的考试标准
- B、厂房内各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新
- C、短期从事食品加工的人员可不取得健康证明，直接上岗工作

D、食品生产人员进入作业区域应规范穿着洁净的工作服

【答案】ABD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.1 卫生管理制度

6.1.1 应制定食品加工人员和食品生产卫生管理制度以及相应的考核标准，明确岗位职责，实行岗位责任制。

6.1.2 应根据食品的特点以及生产、贮存过程的卫生要求，建立对保证食品安全具有显著意义的关键控制环节的监控制度，良好实施并定期检查，发现问题及时纠正。

6.1.3 应制定针对生产环境、食品加工人员、设备及设施等的卫生监控制度，确立内部监控的范围、对象和频率。记录并存档监控结果，定期对执行情况和效果进行检查，发现问题及时整改。

6.1.4 应建立清洁消毒制度和清洁消毒用具管理制度。清洁消毒前后的设备和工器具应分开放置妥善保管，避免交叉污染。

6.3.1 食品加工人员健康管理

6.3.1.1 应建立并执行食品加工人员健康管理制度。

6.3.1.2 食品加工人员每年应进行健康检查，取得健康证明；上岗前应接受卫生培训。

6.3.2 食品加工人员卫生要求

6.3.2.1 进入食品生产场所前应整理个人卫生，防止污染食品。

6.3.2.2 进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束

45. 下列哪种情形不符合食品加工人员卫生要求？（ ）

- A、未经洗手消毒直接进入作业区域
- B、将私人物品带入作业区域
- C、在作业区域内吸烟、饮食

D、进入作业区域规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒

【答案】ABC

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.3.2 食品加工人员卫生要求

6.3.2.1 进入食品生产场所前应整理个人卫生，防止污染食品。

6.3.2.2 进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束。

6.3.2.3 进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

6.3.2.4 使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。

46. 关于食品生产企业废弃物处理的说法，以下表述正确的是（ ）。

A、应制定废弃物存放和清除制度

B、废弃物应定期清除

C、易腐败的废弃物应尽快清除

D、车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 6.5 废弃物处理
6.5.1 应制定废弃物存放和清除制度，有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。废弃物应定期清除；易腐败的废弃物应尽快清除；必要时应及时清除废弃物。

6.5.2 车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染；应防止不良气味或有害有毒气体溢出；应防止虫害孳生。

47. 关于食品原料的说法，以下表述不正确的是（ ）。

A、包装破损的物料可以进入生产区域

B、储存食品原料的冷库内出现过期原料时，应及时清理

C、企业采购的原辅料为市场采购时，可不索要供货者的证明文件

D、可在原料仓库内进行配料

【答案】ACD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 7.2 食品原料

7.2.1 采购的食品原料应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件；对无法提供合格证明文件的食品原料，应当依照食品安全标准进行检验。

7.2.2 食品原料必须经过验收合格后方可使用。经验收不合格的食品原料应在指定区域与合格品分开放置并明显标记，并应及时进行退、换货等处理。

7.2.3 加工前宜进行感官检验，必要时进行实验室检验；检验发现涉及食品安全项目指标异常的，不得使用；只应使用确定适用的食品原料。

7.2.4 食品原料运输及贮存中应避免日光直射、备有防雨防尘设施；根据食品原料的特点和卫生需要，必要时还应具备保温、冷藏、保鲜等设施。

7.2.5 食品原料运输工具和容器应保持清洁、维护良好，必要时进行消毒。食品原料不得与有毒、有害物品同时装运，避免污染食品原料。

7.2.6 食品原料仓库应设专人管理，建立管理制度，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品原料。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则，必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序。

48. 关于食品原料、食品添加剂和食品相关产品的说法，以下表述正确的是（ ）。

A、食品原料仓库应设专人管理，建立管理制度

B、食品包装材料等食品相关产品必须经过验收合格后方可使用

C、食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁

措施

D、采购食品原料时无需查验供货者的许可证和产品合格证明文件

【答案】ABC

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)

7.2.1 采购食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等食品相关产品应当查验产品的合格证明文件。

7.2.6 食品原料仓库应设专人管理，建立管理制度；

7.4.1 食品包装材料等食品相关产品必须经过验收合格后方可使用。

7.5 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施，以降低污染风险。

49. 食品生产企业制定的清洁消毒制度应包括以下哪些内容？（ ）

A、清洁消毒的区域、设备或器具名称

B、清洁消毒方法和频率

C、清洁消毒效果的验证及不符合的处理

D、使用的洗涤、消毒剂

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 8.2.1 清洁和消毒

8.2.1.1 应根据原料、产品和工艺的特点，针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒制度，降低微生物污染的风险。

8.2.1.2 清洁消毒制度应包括以下内容：清洁消毒的区域、设备或器具名称；清洁消毒工作的职责；使用的洗涤、消毒剂；清洁消毒方法和频率；清洁消毒效果的验证及不符合的处理；清洁消毒工作及监控记录。

8.2.1.3 应确保实施清洁消毒制度，如实记录；及时验证消毒效果，发现问题及时纠正。

50. 食品生产企业应根据产品特点确定关键控制环节进行微生物监控，必要时应建立食品加工过程的微生物监控程序，监控项目包括（ ）。

A、食品接触表面的微生物

B、与食品或食品接触表面邻近的接触表面的微生物

C、加工区域内的环境空气的微生物

D、过程产品的微生物

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 8.2.2 食品加工过程的微生物监控

8.2.2.1 根据产品特点确定关键控制环节进行微生物监控；必要时应建立食品加工过程的微生物监控程序，包括生产环境的微生物监控和过程产品的微生物监控。

51. 食品生产企业应根据产品特点确定关键控制环节进行微生物监控，必要时应建立食品加工过程的微生物监控程序，应包括以下哪些内容？（ ）

A、微生物监控指标

B、取样和检测方法

C、取样点、监控频率

D、评判原则和整改措施

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 8.2.2.2 食品加工过程的微生物监控程序应包括：微生物监控指标、取样点、监控频率、取样和检测方法、评判原则和整改措施等，具体可参照附录A的要求，结合生产工艺及产品特点制定。

52. 关于食品生产企业化学污染控制的说法，以下表述正确的是（ ）。

A、食品生产企业建立食品添加剂和食品工业用加工助剂的使用制度

B、生产设备上可能直接或间接接触食品的活动部件使用食用油脂润滑

C、为便于就近取用消毒剂，可将酒精和双氧水堆放在内包装车间角落

D、除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。

【答案】ABD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 8.3 化学污染的控制

8.3.1 应建立防止化学污染的管理制度，分析可能的污染源和污染途径，制定适当的控制计划和控制程序。

8.3.2 应当建立食品添加剂和食品工业用加工助剂的使用制度，按照GB 2760的要求使用食品添加剂。

8.3.3 不得在食品加工中添加食品添加剂以外的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

8.3.4 生产设备上可能直接或间接接触食品的活动部件若需润滑，应当使用食用油脂或能保证食品安全要求的其他油脂。

8.3.5 建立清洁剂、消毒剂等化学品的使用制度。除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。

8.3.6 食品添加剂、清洁剂、消毒剂等均应采用适宜的容器妥善保存，且应明显标示、分类贮存；领用时应准确计量、作好使用记录。

8.3.7 应当关注食品在加工过程中可能产生有害物质的情况，鼓励采取有效措施减低其风险。

53. 食品生产过程中化学污染的途径包括（ ）。

- A、清洁剂、消毒剂污染
- B、包装迁移
- C、虫害污染
- D、食品工业用加工助剂污染

【答案】ABD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 8.3 化学污染的控制

8.3.1 应建立防止化学污染的管理制度，分析可能的污染源和污染途径，制定适当的控制计划和控制程序。

8.3.2 应当建立食品添加剂和食品工业用加工助剂的使用制度，按照 GB 2760 的要求使用食品添加剂。

8.3.3 不得在食品加工中添加食品添加剂以外的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

8.3.4 生产设备上可能直接或间接接触食品的活动部件若需润滑，应当使用食用油脂或能保证食品安全要求的其他油脂。

8.3.5 建立清洁剂、消毒剂等化学品的使用制度。除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。

8.3.6 食品添加剂、清洁剂、消毒剂等均应采用适宜的容器妥善保存，且应明显标示、分类贮存；领用时应准确计量、作好使用记录。

8.3.7 应当关注食品在加工过程中可能产生有害物质的情况，鼓励采取有效措施减低其风险。

54. 关于食品生产企业物理污染控制的说法，以下表述正确的是（ ）。

- A、设置磁铁、金属检查器降低金属异物污染
- B、易生锈水管、电缆线等进行定期维护
- C、生产线设置筛网减少异物污染
- D、生产车间设备维修时，采取措施避免碎屑等污染食品

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 8.4 物理污染的控制

8.4.1 应建立防止异物污染的管理制度，分析可能的污染源和污染途径，并制定相应的控制计划和控制程序。

8.4.2 应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

8.4.3 应采取设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险。

8.4.4 当进行现场维修、维护及施工等工作时，应采取适当措施避免异物、异味、碎屑等污染食品。

55. 以下哪些措施能降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险（ ）。

- A、设备维护
- B、卫生管理
- C、外来人员管理
- D、加工过程监督

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 8.4 物理污染的控制

8.4.1 应建立防止异物污染的管理制度，分析可能的污染源和污染途径，并制定相应的控制计划和控制程序。

8.4.2 应通过采取设备维护、卫生管理、现场管理、外来人员管理及加工过程监督等措施，最大程度地降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险。

56. 食品贮存运输过程中的污染途径可能包括（ ）。

- A、不清洁容器带来的污染
- B、前运货物带来的污染
- C、货物混运带来的污染
- D、运输工具卫生状况差

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 10 食品的贮存和运输

10.1 根据食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设施。不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。

10.2 应建立和执行适当的仓储制度，发现异常应及时处理。

10.3 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。

10.4 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。

57. 食品生产企业应建立食品生产相关岗位的培训制度，且应采取以下哪些措施确保培训计划有效实施？（ ）

- A、定期审核培训计划
- B、定期评估培训效果
- C、定期进行常规检查
- D、定期修订培训计划

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013) 12 培训

12.1 应建立食品生产相关岗位的培训制度，对食品加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。

12.2 应通过培训促进各岗位从业人员遵守食品安全相关法律法规标准和执行各项食品安全管理制度的意识和责任，提高相应的知识水平。

12.3 应根据食品生产不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核，

做好培训记录。

12.4 当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训。

12.5 应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行常规检查，以确保培训计划的有效实施。

58. 食品生产企业制定的食品安全管理制度应（ ）。

- A、与工艺技术水平相适应
- B、与食品的种类特性相适应
- C、与生产规模相适应
- D、照搬同类型企业

【答案】ABC

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）13 管理制度和人员

13.1 应配备食品安全专业技术人员、管理人员，并建立保障食品安全的管理制度。

13.2 食品安全管理制度应与生产规模、工艺技术和食品的种类特性相适应，应根据生产实际和实施经验不断完善食品安全管理制度。

13.3 管理人员应了解食品安全的基本原则和操作规范，能够判断潜在的危險，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。

59. 食品生产企业应建立记录制度，对食品生产中（ ）等环节详细记录，确保整个环节都能进行有效追溯。

- A、采购
- B、加工
- C、贮存
- D、检验

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）14.1 记录管理

14.1.1 应建立记录制度，对食品生产中采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录。记录内容应完整、真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

60. 食品生产企业进行记录管理，应如实记录以下哪些内容？（ ）

- A、食品的加工过程
- B、产品贮存情况
- C、食品原料的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期
- D、产品的检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）14 记录和文件管理

14.1 记录管理

14.1.1 应建立记录制度，对食品生产中采购、加工、贮存、检验、销售等环节详细记录。记录内容应完整、真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。

14.1.1.1 应如实记录食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

14.1.1.2 应如实记录食品的加工过程（包括工艺参数、环境监测等）、产品贮存情况及产品的检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等内容。

14.1.1.3 应如实记录出厂产品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、购货者名称及联系方式、检验合格单、销售日期等内容。

14.1.1.4 应如实记录发生召回的食品名称、批次、规格、数量、发生召回的原因及后续整改方案等内容。

14.1.2 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品进货查验记录、食品出厂检验记录应由记录和审核人员复核签名，记录内容应完整。保存期限不得少于2年。

14.1.3 应建立客户投诉处理机制。对客户提出的书面或口头意见、投诉，企业相关管理部门应作记录并查找原因，妥善处理。

61. 食品生产企业出现下列（ ）情形的，食品生产许可将被原发证的市场监督管理部门依法注销。【修改】

- A、食品生产许可有效期届满未申请延续的
- B、食品生产者主体资格依法终止的
- C、食品生产许可依法被撤回、撤销或者食品生产许可证依法被吊销的
- D、因不可抗力导致食品生产许可事项无法实施的

【答案】ABCD

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第四十一条，有下列情形之一的，食品生产者未按规定申请办理注销手续的，原发证的市场监督管理部门应当依法办理食品生产许可注销手续，并在网站进行公示：

- (一) 食品生产许可有效期届满未申请延续的；
- (二) 食品生产者主体资格依法终止的；
- (三) 食品生产许可依法被撤回、撤销或者食品生产许可证依法被吊销的；
- (四) 因不可抗力导致食品生产许可事项无法实施的；
- (五) 法律法规规定的应当注销食品生产许可的其他情形。

62. 食品生产企业（ ）食品生产许可证的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告，并处1万元以下罚款；情节严重的，处1万元以上3万元以下罚款。【修改】

- A、伪造、涂改
- B、倒卖、出租
- C、变更、注销
- D、出借、转让

【答案】ABD

【解析】根据《食品生产许可管理办法》第五十二条 违反本办法第三十一条第一款规定，食品生产者伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品生产许可证的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告，并处1万元以下罚款；情节严重的，处1万元以上3万元以下罚款。

63. 根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》，日常监督检查结果分为以下哪几种形式？（ ）

- A、完全符合
- B、符合
- C、基本符合
- D、不符合

【答案】BCD

【解析】根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》第十九条 监督检查人员应当按照日常监督检查要点表和检查结果记录表的要求，对日常监督检查情况如实记录，并综合进行判定，确定检查结果。监督检查结果分为符合、基本符合与不符合3种形式。日常监督检查结果应当记入食品生产经营者的食品安全信用档案。

64. 在食品生产日常监督检查时，食品生产企业应当按照食品安全监督管理部门的要求（ ）。

- A、开放食品生产经营场所
- B、回答相关询问
- C、提供相关合同、票据、账簿和其他有关资料
- D、协助生产经营现场检查 and 抽样检验

【答案】ABCD

【解析】根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》第二十条 食品生产经营者应当按照食品药品监督管理部门的要求，开放食品生产经营场所，回答相关询问，提供相关合同、票据、账簿和其他有关资料，协助生产经营现场检查 and 抽样检验。

65. 根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业风险等级划分为（ ）。

- A、A级
- B、B级
- C、C级
- D、D级

【答案】ABCD

【解析】根据《食品生产经营风险分级管理办法》（试行） 第二章 风险分级

第七条 食品药品监督管理部门对食品生产经营风险等级划分，应当结合食品生产经营企业风险特点，从生产经营食品类别、经营规模、消费对象等静态风险因素和生产经营条件保持、生产经营过程控制、管理制度建立及运行等动态风险因素，确定食品生产经营者风险等级，并根据对食品生产经营者监督检查、监督抽检、投诉举报、案件查处、产品召回等监督管理记录实施动态调整。

食品生产经营者风险等级从低到高分A级风险、B级风险、C级风险、D级风险四个等级。

66. 根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业存在下列（ ）情形之一的，下一年度风险等级将被调高。

A、故意违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业等行政处罚的

B、有1次及以上国家或者省级监督抽检不符合食品安全标准的

C、违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的

D、发生食品安全事故的

【答案】ABCD

【解析】根据《食品生产经营风险分级管理办法》（试行）第二十八条 存在下列情形之一的，下一年度生产者风险等级可视情况调高一个或者两个等级：（一）故意违反《食品安全法》法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业等行政处罚的；（二）有1次及以上国家或者省级监督抽检不符合食品安全标准的；（三）违反《食品安全法》法律法规规定，造成不良社会影响的；（四）发生食品安全事故的；（五）不按规定进行产品召回或者停止生产经营的；（六）拒绝、逃避、阻挠执法人员进行检查，或者拒不配合执法人员依法进行案件调查的；（七）具有法律、法规、规章和省级食品药品监督管理部门规定的其他可以上调风险等级的情形。

67. 预包装食品标签上净含量的标示应由以下哪些部分组成？（ ）

A、净含量

B、数字

C、法定计量单位

D、成分

【答案】ABC

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）4.1.5 净含量和规格
4.1.5.1 净含量的标示应由净含量、数字和法定计量单位组成（标示形式参见附录C）。

68. 生产企业的哪些联系方式可标示在预包装食品标签上？（ ）

A、电话

B、网络联系方式

C、与地址一并标示的邮政地址

D、传真

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）4.1.6 生产者、经销者的名称、地址和联系方式

4.1.6.1 应当标注生产者的名称、地址和联系方式。生产者名称和地址应当是依法登记注册、能够承担产品安全质量责任的生产者的名称、地址。有下列情形之一，应按下列要求予以标示。

4.1.6.1.1 依法独立承担法律责任的集团公司、集团公司的子公司，应标示各自的名称和地址。

4.1.6.1.2 不能依法独立承担法律责任的集团公司的分公司或集团公司的生产基地，应标示集团公司和分公司（生产基地）的名称、地址；或仅标示集团公司的名称、地址及产地，产地应当按照行政区划标注到地市级地域。

4.1.6.1.3 受其他单位委托加工预包装食品的，应标示委托单位和受委托单位的名称和地址；或仅标示委托单位的名称和地址及产地，产地应当按照行政区划标注到地市级地域。

4.1.6.2 依法承担法律责任的生产者或经销者的联系方式应标示以下至少一项内容：电话、传真、网络联系方式等，或与地址一并标示的邮政地址。

4.1.6.3 进口预包装食品应标示原产国国名或地区区名（如香港、澳门、台湾），以及在中国依法登记注册的代理商、进口商或经销者的名称、地址和联系方式，可不标示生产者的名称、地址和

联系方式。

69. 预包装食品营养标签的营养声称包括（ ）。

- A、含量声称
- B、比较声称
- C、功能声称
- D、以上都对

【答案】AB

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011) 2.7 营养声称对食品营养特性的描述和声明,如能量水平、蛋白质含量水平。营养声称包括含量声称和比较声称。

2.7.1 含量声称:描述食品中能量或营养成分含量水平的声称。声称用语包括“含有”、“高”、“低”或“无”等。

2.7.2 比较声称:与消费者熟知的同类食品的营养成分含量或能量值进行比较以后的声称。声称用语包括“增加”或“减少”等。

70. 预包装食品营养标签强制标示的内容包括（ ）。

- A、能量
- B、核心营养素含量值
- C、核心营养素占营养素参考值的百分比
- D、进行营养声称或营养成分功能声称的其他营养成分含量

【答案】ABCD

【解析】根据《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011) 4 强制标示内容

4.1 所有预包装食品营养标签强制标示的内容包括能量、核心营养素的含量值及其占营养素参考值(NRV)的百分比。当标示其他成分时,应采取适当形式使能量和核心营养素的标示更加醒目。

4.2 对除能量和核心营养素外的其他营养成分进行营养声称或营养成分功能声称时,在营养成分表中还应标示出该营养成分的含量及其占营养素参考值(NRV)的百分比。

4.3 使用了营养强化剂的预包装食品,除4.1的要求外,在营养成分表中还应标示强化后食品中该营养成分的含量值及其占营养素参考值(NRV)的百分比。

4.4 食品配料含有或生产过程中使用了氢化和(或)部分氢化油脂时,在营养成分表中还应标示出反式脂肪(酸)的含量。

4.5 上述未规定营养素参考值(NRV)的营养成分仅需标示含量。

71. 食品生产企业建立并落实本企业的食品安全责任制,要加强下列哪些工作()。 【新增】

- A、供货者管理
- B、进货查验和出厂检验
- C、生产经营过程控制
- D、食品安全自查

【答案】ABCD

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第十九条 食品生产经营企业的主要负责人对本企业的食品安全工作全面负责,建立并落实本企业的食品安全责任制,加强供货者管理、进货查验和出厂检验、生产经营过程控制、食品安全自查等工作。食品生产经营企业的食品安全管理人员应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

72. 食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全()。 【新增】

- A、法律
- B、法规
- C、标准
- D、专业知识

【答案】ABCD

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十条 食品生产经营者应当加强对食品安全管理人员的培训和考核。食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员进行随机监督抽查考核。考核指南由国务院食品安全监督管理部门制定、公布。

73. 食品生产者对变质、超过保质期或者回收的食品应当采取下列哪些措施（ ）。【新增】

- A、显著标示
- B、单独存放在有明确标志的场所
- C、及时采取无害化处理、销毁
- D、如实记录

【答案】 ABCD

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十九条 食品生产经营者应当对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。

74. 食品生产者对已出售的下列哪些食品应及时采取无害化处理、销毁等措施，不得继续销售（ ）。【新增】

- A、超过保质期的食品
- B、因标签不符合食品安全标准而被召回，但食品生产者采取了补救措施且能保证食品安全的食品
- C、变质的食品
- D、违反食品安全标准的食品

【答案】 ACD

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第二十九条 食品安全法所称回收食品，是指已经售出，因违反法律、法规、食品安全标准或者超过保质期等原因，被召回或者退回的食品，不包括依照食品安全法第六十三条第三款的规定可以继续销售的食品。

《中华人民共和国食品安全法》第六十三条 第三款 食品生产经营者应当对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。但是，对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。

75. 发生食品安全事故的单位应当对导致或者可能导致食品安全事故的（ ），立即采取封存等控制措施。【新增】

- A、食品及原料
- B、工具
- C、设备
- D、设施

【答案】 ABCD

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第五十六条 发生食品安全事故的单位应当对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即采取封存等控制措施。

76. 根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》，下列哪些违法行为属于情节严重情形（ ）。【新增】

- A、违法行为涉及的产品货值金额达到 1 万元
- B、造成食源性疾病并出现死亡病例
- C、故意提供虚假信息或者隐瞒真实情况
- D、拒绝、逃避监督检查

【答案】 BCD

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第六十七条 有下列情形之一的，属于食品安全法第一百二十三条至第一百二十六条、第一百三十二条以及本条例第七十二条、第七十三条规

定的情节严重情形：

- (一) 违法行为涉及的产品货值金额 2 万元以上或者违法行为持续时间 3 个月以上；
- (二) 造成食源性疾病并出现死亡病例，或者造成 30 人以上食源性疾病但未出现死亡病例；
- (三) 故意提供虚假信息或者隐瞒真实情况；
- (四) 拒绝、逃避监督检查；
- (五) 因违反食品安全法律、法规受到行政处罚后 1 年内又实施同一性质的食品安全违法行为，或者因违反食品安全法律、法规受到刑事处罚后又实施食品安全违法行为；
- (六) 其他情节严重的情形。

对情节严重的违法行为处以罚款时，应当依法从重从严。

77. 根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》，下列哪些行为将按相关规定给予处罚()。【新增】

- A、生产保健食品之外的食品其标签、说明书声称具有保健功能
- B、按食品安全国家标准对食品进行辐照加工
- C、未按照规定对变质食品进行标示
- D、未及时对超过保质期的食品进行无害化处理

【答案】ACD

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》

第六十八条 有下列情形之一的，依照食品安全法第一百二十五条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚：

生产经营的保健食品之外的食品的标签、说明书声称具有保健功能；

第六十九条 有下列情形之一的，依照食品安全法第一百二十六条第一款、本条例第七十五条的规定给予处罚：

(三) 食品生产经营者未按照规定对变质、超过保质期或者回收的食品进行标示或者存放，或者未及时对上述食品采取无害化处理、销毁等措施并如实记录；

78. 根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》，利用会议、讲座、健康咨询等方式对食品进行虚假宣传的，属于单位违法的，应当对哪些人员给予处罚。()。【新增】

- A、单位的法定代表人
- B、主要负责人
- C、直接负责的主管人员
- D、其他直接责任人员

【答案】ABCD

【解析】根据《中华人民共和国食品安全法实施条例》第七十三条 利用会议、讲座、健康咨询等方式对食品进行虚假宣传的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令消除影响，有违法所得的，没收违法所得；情节严重的，依照食品安全法第一百四十条第五款的规定进行处罚；属于单位违法的，还应当依照本条例第七十五条的规定对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予处罚。

79. 食盐生产者应当依照()从事生产活动，对食盐的质量安全负责。【新增】

- A、法律、法规
- B、消费者的任何喜好
- C、规章
- D、食品安全标准

【答案】ACD

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第四条 食盐生产经营者应当依照法律、法规、规章和食品安全标准从事生产经营活动，对食盐的质量安全负责。

80. 食盐生产中禁止下列哪些行为。() 【新增】

- A、利用井矿盐卤水熬制食盐

- B、生产掺假掺杂的食盐
- C、生产混有异物的食盐
- D、生产含硅酸钙的食盐

【答案】ABC

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第八条 食盐生产经营禁止下列行为：

- (一) 将液体盐（含天然卤水）作为食盐销售；
- (二) 将工业用盐和其他非食用盐作为食盐销售；
- (三) 将利用盐土、硝土或者工业废渣、废液制作的盐作为食盐销售；
- (四) 利用井矿盐卤水熬制食盐，或者将利用井矿盐卤水熬制的盐作为食盐销售；
- (五) 生产经营掺假掺杂、混有异物的食盐；
- (六) 生产经营其他不符合法律、法规、规章和食品安全标准的食盐。

禁止食盐零售单位销售散装食盐，禁止餐饮服务提供者采购、贮存、使用散装食盐。

81. 下列关于食盐标签标识正确的是（ ）。【新增】

- A、加碘食盐应当有明显标识并标明碘的含量
- B、加碘食盐可根据产品包装尺寸确定是否标识碘的含量
- C、未加碘食盐的标签应当在显著位置标注“未加碘”字样
- D、低钠盐的产品标签中应标示钾的含量

【答案】ACD

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第九条 食盐的包装上应当有标签。禁止销售无标签或者标签不符合法律、法规、规章和食品安全标准规定的食盐。

加碘食盐应当有明显标识并标明碘的含量。

未加碘食盐的标签应当在显著位置标注“未加碘”字样。

《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）4 其他：

低钠盐的产品标签中应标示钾的含量，并应清晰标示：“高温作业者、重体力劳动强度工作者、肾功能障碍者或服用降压药物的高血压患者等不适宜高钾摄入的人群应慎用”。

82. 根据《食盐质量安全监督管理办法》，食盐生产者应当建立（ ）。【新增】

- A、食品安全管理制度
- B、食盐质量安全追溯体系
- C、食品安全自查制度
- D、食品安全应急管理和突发事件报告制度

【答案】ABCD

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》

食盐生产经营企业应当建立健全并落实食品安全管理制度，实施生产经营过程控制要求，依法配备食品安全管理人员，落实食品安全责任。

第十一条 食盐生产经营者应当建立食盐质量安全追溯体系，落实生产销售全程记录制度，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验、食盐销售等信息，保证食盐质量安全可追溯。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

鼓励食盐生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息。

食盐生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对食盐质量安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食盐生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食盐生产经营活动，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

第十四条 食盐生产和批发企业应当建立食品安全应急管理和突发事件报告制度，成立应急处置机构，制定应急处置方案，定期检查本企业各项防范措施的落实情况，及时消除食品安全隐患。

83. 根据《食盐质量安全监督管理办法》，食盐生产者应当依法对召回的食盐采取（ ）等措施。【新增】

- A、直接销往其他地区

- B、无害化处理
- C、与合格成品混合后出厂
- D、销毁

【答案】BD

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第十三条第三款 食盐生产经营者应当依法对召回的食盐采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。

84. 发生食盐质量安全事故时，食盐生产者不得对事故采取下列哪些做法（ ）。【新增】
- A、隐瞒
 - B、谎报
 - C、缓报
 - D、隐匿、伪造、毁灭有关证据

【答案】ABCD

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》第十七条 发生食盐质量安全事故，食盐生产经营者应当立即采取措施，防止事故扩大，按照规定及时报告，不得对事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

85. 根据《食盐质量安全监督管理办法》，下列关于食盐的说法正确的是（ ）。【新增】
- A、从事食盐生产活动应取得食品生产许可。
 - B、食盐的贮存、运输，应当符合食品安全的要求。
 - C、食盐的包装上应当有标签。
 - D、食盐生产企业要依法配备食品安全管理人员，落实食品安全责任。

【答案】ABCD

【解析】根据《食盐质量安全监督管理办法》

从事食盐生产活动，应当依照《食品生产许可管理办法》的规定，取得食品生产许可。食盐的食品生产许可由省、自治区、直辖市市场监督管理部门负责。

第三款 食盐的贮存、运输，应当符合食品安全的要求。

食盐的包装上应当有标签。禁止销售无标签或者标签不符合法律、法规、规章和食品安全标准规定的食盐。

第十条 食盐生产经营企业应当建立健全并落实食品安全管理制度，实施生产经营过程控制要求，依法配备食品安全管理人员，落实食品安全责任。