

食品标准与法规

(课程代码 01965)

注意事项：

1. 本试卷分为两部分，第一部分为选择题，第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡（纸）指定位置上作答，答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用 2B 铅笔，书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

第一部分 选择题

一、单项选择题：本大题共 15 小题，每小题 1 分，共 15 分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的，请将其选出。

1. 宪法是食品立法的

A. 自然科学依据	B. 物质依据
C. 法律依据	D. 政策依据
2. 食品行政执法监督的对象是

A. 公民个人	B. 食品组织
C. 社会团体	D. 执法机关与执法人员
3. 国家食品行政法规公布后报哪一个部门备案

A. 国务院	B. 全国人大常委会
C. 卫生部	D. 国家食品监管总局
4. 2009 年我国施行了《食品安全法》，同时废止了

A. 《产品质量法》	B. 《农产品安全法》
C. 《食品卫生法》	D. 《食品质量法》
5. 《产品质量法》适用于

A. 食品	B. 建筑工程
C. 军工产品	D. 天然物品
6. FAO 是下列哪个国际组织的简称

A. 世界植物组织	B. 世界动物组织
C. 世界卫生组织	D. 联合国粮农组织

7. 制定“肯定列表制度”的国家是

A. 美国	B. 日本
C. 加拿大	D. 澳大利亚
 8. 必备要素是标准中必须存在的要素。下列属于必备要素的是

A. 引言	B. 索引
C. 前言	D. 目录
 9. 标准代号“QB”代表的行业是

A. 农业	B. 商业
C. 林业	D. 轻工
 10. “GB”是

A. 强制性国家标准代号	B. 推荐性国家标准代号
C. 国家标准代号	D. 国际标准代号
 11. 我国级别最高的标准是

A. 企业标准	B. 行业标准
C. 地方标准	D. 国家标准
 12. 下列属于管理标准的是

A. 环境标准	B. 安全标准
C. 定额标准	D. 工艺标准
 13. 食品安全法规定：食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于

A. 1 年	B. 2 年
C. 3 年	D. 4 年
 14. 等同采用国际标准的代号为

A. IDT	B. MOD
C. NEQ	D. CAC
 15. 有机食品标志授权书的有效期一般为

A. 1 年	B. 2 年
C. 3 年	D. 5 年
- 二、判断题：**本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。判断下列各题正误，正确的在答题卡相应位置涂“A”，错误的涂“B”。
16. 行政法规的法律效力仅次于法律。
 17. 执法行为的依据是法定的。
 18. 食品行政执法的主体可以是公民个人。
 19. “要求”是标准中表达应遵守的规定的条款，是必须存在的条款。

20. 标准化是一个活动过程，其活动的核心是标准。
21. 食品安全法规定：其财产不足同时支付民事赔偿和罚款时，民事赔偿优先。
22. 工作标准体系以与生产经营有关的岗位工作标准为主体。
23. 目前无公害食品标准只有国家标准。
24. 食品销售标准属于食品流通标准。
25. 法律是一种特殊的社会规范。

- 六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分。
46. 分析食品市场准入制度中，食品生产企业的必备条件有哪些？
 47. 根据《食品安全法》规定，食品安全标准包括哪些主要内容？

第二部分 非选择题

三、填空题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。

26. 食品法律效力范围包括：_____、空间效力和对人的效力。
27. 保护人体健康是食品立法的_____依据。
28. 食品法律法规的解释可以分为正式解释和_____。
29. 国际标准化组织的简称是_____。
30. 根据标准的要素性质来分，标准的要素划分为规范性要素和_____。
31. 标准的编号由标准代号、顺序号和_____三部分组成。
32. 国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产企业应当依法取得_____。
33. 食品生产经营人员每年应当进行健康检查，取得_____后方可参加工作。
34. 企业标准体系包含：_____、管理标准和工作标准三个子体系。
35. 企业技术标准体系表的结构一般分为“层次结构”和“_____”。

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

36. 标准
37. 行业标准
38. 管理标准
39. 认可
40. 采用国际标准

五、简答题：本大题共 5 小题，每小题 4 分，共 20 分。

41. 简述全国人大常委会制定食品法律的程序。
42. 简述《产品质量法》的基本内容。
43. 简述食品市场准入制度的主要内容。
44. 技术标准是标准体系的主体，量大、面广、种类繁多，列举 4 个以上常见技术标准。
45. 简述 HACCP 的基本原则。