

浙江省 2015 年 10 月高等教育自学考试

食品标准与法规试题

课程代码:01965

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

选择题部分

注意事项:

1. 答题前,考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。
2. 每小题选出答案后,用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动,用橡皮擦干净后,再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

一、单项选择题(本大题共 15 小题,每小题 2 分,共 30 分)

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的,请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 对于需要在某个行业范围内全国统一的标准化对象所制定的标准称为行业标准。行业标准由国务院有关行政主管部门主持制定和审批发布,并报
A. 国务院标准化机构备案
B. 质监总局标准化机构备案
C. 卫生部标准化机构备案
D. 标准化委员会备案
2. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》于 2009 年 7 月 8 日国务院第 73 次常务会议上通过,施行日期是
A. 2009 年 6 月 20 日
B. 2009 年 7 月 20 日
C. 2009 年 8 月 20 日
D. 2009 年 9 月 20 日
3. 食品安全监督管理部门或承担食品检验职责的机构、食品行业协会、消费者协会以广告或其他形式向消费者推荐食品的,没收违法所得,依法对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予
A. 降级或撤职的处分
B. 记大过、降级或撤职的处分
C. 行政处分、降级或撤职的处分
D. 行政罚款、降级或撤职的处分
4. 食品添加剂的安全性是食品安全的一个极其重要的环节,所有的食品添加剂都必须先通过审批才可以生产和使用,所有允许使用的食品添加剂都有
A. 规格标准
B. 卫生标准
C. 质量标准
D. 感官标准

5. 受到刑事处罚或开除处分的食品检验机构人员,自刑罚执行完毕或处分决定作出之日起
- A. 一年内不得从事食品检验工作
 - B. 三年内不得从事食品检验工作
 - C. 五年内不得从事食品检验工作
 - D. 十年内不得从事食品检验工作
6. 餐饮业经营者必须先取得卫生许可证才可申领营业执照,配备专职或兼职的食品卫生管理人员,做好从业人员的健康检查和培训,具备必要的
- A. 食品加工、销售、陈列的各种设施和设备
 - B. 食品加工、贮存、陈列的各种设施和设备
 - C. 食品加工、贮存、销售的各种设施和设备
 - D. 食品加工、贮存、销售、陈列的各种设施和设备
7. 学生集体用餐的卫生监督管理工作由国务院卫生行政部门主管。负责本辖区内中小学校学生集体用餐的监督管理工作是
- A. 乡镇以上地方人民政府卫生行政部门
 - B. 县级以上地方人民政府卫生行政部门
 - C. 地市级以上地方人民政府卫生行政部门
 - D. 省级以上地方人民政府卫生行政部门
8. 餐饮业经营者采购的食品必须符合国家有关卫生标准和规定的要求,禁止采购
- A. 无检验合格证明的肉类食品,无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品及感官性状异常的食品
 - B. 腐败变质食品、无检验合格证明的肉类食品,无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品及感官性状异常的食品
 - C. 腐败变质食品、无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品及感官性状异常的食品
 - D. 腐败变质食品、无检验合格证明的肉类食品,无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品
9. 食品包装按在流通过程中的作用分类主要有
- A. 销售包装和运输包装
 - B. 组合包装和运输包装
 - C. 销售包装和组合包装
 - D. 销售包装和贴体包装
10. 重大食品安全事故应急预案规定了应急处理指挥机构及其
- A. 职责、预警与报告、应急响应、后期处置、应急保障等要素的具体内容和要求
 - B. 监测、预警与报告、应急响应、后期处置、应急保障等要素的具体内容和要求
 - C. 职责、监测、预警与报告、应急响应、前期处置、应急保障等要素的具体内容和要求
 - D. 职责、监测、预警与报告、应急响应、后期处置、应急保障等要素的具体内容和要求

11. 新资源食品分类主要有
- A. 食品蛋白新资源、食用油料新资源、淀粉新资源、膳食纤维、转基因农产品和转基因食品等
 - B. 食用油料新资源、淀粉新资源、膳食纤维、转基因农产品和转基因食品等
 - C. 食品蛋白新资源、淀粉新资源、膳食纤维、转基因农产品和转基因食品等
 - D. 食品蛋白新资源、食用油料新资源、膳食纤维、转基因农产品和转基因食品等
12. 美国拥有与食品安全有关的法律法规 100 余部,其中最主要的法律有
- A. 《食品、药品和化妆品法》、《联邦肉类检查法》、《公共健康服务法》、《食品质量保障法》
 - B. 《食品安全法》、《联邦肉类检查法》、《公共健康服务法》、《食品质量保障法》
 - C. 《食品卫生法》、《联邦肉类检查法》、《公共健康服务法》
 - D. 《食品、药品和化妆品法》、《联邦肉类检查法》、《公共健康服务法》、《食品质量法》
13. 化学性危害指食用后能引起急性中毒或慢性积累性伤害的化学物质,包括
- A. 天然存在的化学物质、残留的化学物质、加工过程中人为添加的化学物质、偶然污染的化学物质等
 - B. 残留的化学物质、加工过程中人为添加的化学物质、偶然污染的化学物质等
 - C. 加工过程中人为添加的化学物质、偶然污染的化学物质等
 - D. 残留的化学物质、偶然污染的化学物质等
14. 由食品法典委员会组织制定的食品标准、准则和建议称为国际食品法典,或称为
- A. ISO 食品标准
 - B. ACA 食品标准
 - C. CAC 食品标准
 - D. CDC 食品标准
15. 食物中毒是吃了含有生物性、化学性有毒有害物质的食品或者把有毒有害物质当作食品摄入后出现的非传染性的
- A. 慢性、亚急性疾病
 - B. 急性疾病
 - C. 急性、亚急性疾病
 - D. 亚急性疾病

二、多项选择题(本大题共 5 小题,每小题 2 分,共 10 分)

在每小题列出的五个备选项中至少有两个是符合题目要求的,请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

16. 餐饮业经营者必须先取得卫生许可证才可申领营业执照,配备专职或兼职的食品卫生管理人员,做好从业人员的健康检查和培训,具备必要的
- A. 食品加工设施和设备
 - B. 贮存设施和设备
 - C. 销售设施和设备
 - D. 陈列设施和设备
 - E. 各种运输设施和设备

17. 有下列情形之一的,责令改正,给予警告;拒不改正的,处二千元以上二万元以下罚款;情节严重的,责令停产停业,直至吊销许可证
- A. 未对采购的食品原料进行检验
 - B. 未对采购的生产的食品进行检验
 - C. 未对采购的食品添加剂进行检验
 - D. 未对采购的食品相关产品进行检验
 - E. 未对采购的半成品进行检验
18. 国家权力机关对行政机关的监督方式有三种
- A. 法律监督
 - B. 工作监督
 - C. 人事监督
 - D. 财务监督
 - E. 行政监督
19. 食品包装是指为在流通过程中保护食品品质、方便贮运、促进销售,按一定技术方法而采用的
- A. 容器
 - B. 材料
 - C. 辅助物品
 - D. 方法
 - E. 工艺
20. 按食品安全事故的性质、危害程度和涉及范围,将重大食品安全事故分为
- A. 特别重大食品安全事故(Ⅰ级)
 - B. 重大食品安全事故(Ⅱ级)
 - C. 较大食品安全事故(Ⅲ级)
 - D. 一般食品安全事故(Ⅳ级)
 - E. 普通安全事故(Ⅴ级)

非选择题部分

注意事项:

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上,不能答在试题卷上。

三、填空题(本大题共 8 小题,每空 1 分,共 15 分)

21. 食品安全的保障措施包括以下几个方面:_____、技术支撑体系、监测和安全预警系统、建立食品安全综合监督、组织协调机制,统筹制定食品安全规划。
22. 一般性法律、法规和_____都是现代社会和经济活动必不可少的统一规定,对_____都适用,同样情况下应同样对待。
23. 对于需要在某个_____全国统一的标准化对象所制定的标准称为行业标准。行业标准由国务院有关行政主管部门主持制定和审批发布,并报_____备案。
24. 标准化活动是有目的的。其目的就是要在一定范围内获得_____,就是要通过建立最佳秩序来实现效益的_____。所以标准化的范围只有不断扩大,才能做到效益的日趋扩大。

25. 食品安全标准是对食品及其生产过程中与疾病的发生和预防相关的各种因素所做出的技术规定,这些因素通常包括_____、营养和_____三个方面。
26. 食品产品标准感官要求是为表达食品的嗜好性,应对食品的外形、_____、气味、_____和组织形态等做出明确的规定。
27. 重大食品安全事故应急预案适用于在食物_____、养殖、_____、包装、仓贮、运输、流通、消费等环节中发生食源性疾患,造成社会公众大量病亡或者可能对人体健康构成潜在的重大危害,并造成严重社会影响的重大食品安全事故的应对处理,涵盖了从农田到餐桌的食品链全过程。
28. 餐饮业的特点是:_____、服务环境差别大、_____、从业人员水平差距大。

四、名词解释(本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分)

29. 技术法规
30. 标准化
31. 食品标签
32. 保健食品
33. 无公害农产品

五、问答题(本大题共 5 小题,每小题 6 分,共 30 分)

34. 标准的特性有哪些?
35. 食品强制性标准是如何分级的?
36. 食品标准核心内容(规范性技术要素)的编写内容有哪些?
37. 保健食品安全性要求有哪些?
38. HACCP 有哪七项原理?