乳制品GMP试题

1. 单选题（每题2分，共60分）
2. 乳制品良好生产规范中规定生产使用二次供水的应符合（ ）规定。

A.GB 5749 B. GB 17051 C.GB 19298 D.GB 8537

1. 生产用水的水质应符合（ ）的规定。

A. GB 5749 B. GB 17051 C.GB 19298 D.GB 8537

1. 室内排水的流向应（ ）

A.符合生产工艺流程

B.由清洁度要求低的区域流向清洁度要求高的区域

C.由清洁度要求高的区域流向清洁度要求低的区域

D.以上都不对

1. 个人卫生设施应符合（ ）的规定。

A.GB/T 27341 B.GB 14881 C. GB 12693 D.GB/T 27342

1. 以下哪项可以不是对原辅料供应商的审核内容（ ）。

A.供应商的资质证明文件     B.生乳交接单

C.排污许可证  D.产品检验报告

1. 对生乳的运输和贮存要求是（ ）

A. 生乳在挤奶后4小时内应降温至0~8℃

B. 生乳在挤奶后2小时内应降温至0~4℃

C. 生乳在挤奶后2小时内应降温至0~6℃

D. 生乳在挤奶后1小时内应降温至0~4℃

1. 对乳制品生产企业的生产过程和关键控制点的生产记录的保存期限要求是（   ）。
2. 1年 B. 2年 C. 3年 D. 半年
3. 不属于食品生产加工人员患有法律法规的有碍食品安全的疾病是（     ）。

A.伤寒和副伤寒 B.乙型病毒性肝炎

C.活动性肺结核 D.化脓性或者渗出性皮肤病

1. 车间内防止或消除虫害的措施不包括（ ）

A.灭蝇灯 B.捕鼠笼 C.粘鼠板 D.毒饵

1. 污水排放应符合（ ）标准。

A.GB 18918 B.GB 12693 C.GB 8978 D.14881

1. 供应商管理制度应包括（ ）程序。

A.供应商选择 B. 供应商审核 C.供应商评估 D.以上都是

1. 如发现原料和包装材料存在食品安全问题时应向本企业所在辖区的（ ）部门报告。

A.卫生 B.食品安全监管 C.工商 D.以上都不是

1. 应定期检查库存原料和包装材料，对贮存时间较长，品质有可能发生变化的原料和包装材料，应（ ）

A.定期抽样确认品质 B.按不合格品处理

C.退货 D. 以上都可以

1. 根据产品的特点，常用于杀灭或抑制微生物生产繁殖的方法包括（ ）

A.热处理 B.冷冻 C.冷藏 D.以上都可以

1. 根据乳制品良好生产规范，应按（ ）标准中的自然沉降法测定菌落总数。

A.GB/T 16294 B.GB/T 16293 C.GB/T 18204.3 D.GB/T 18204.1

1. 清洁作业区空气中的菌落总数应控制在（ ）以下。

A.10CFU/皿 B.20CFU/皿 C.30CFU/皿 D.50CFU/皿

1. 加工中与食品直接接触的冰块和蒸汽，用水应符合（ ）的规定。

A.GB 5749 B.GB 14881 C.GB 17051 D.GB19298

1. 在包装操作前，应对即将投入使用的包装材料（ ）进行检查，避免误用。

A.材质 B.质量 C.标识 D.以上都是

1. 应加强实验室质量管理，确保检验结果的（ ）。

A.准确性 B.真实性 C.完整性 D.A+B

1. 应根据乳制品的（ ）选择贮存和运输的方式，并符合产品标签所标识的贮存条件。

A.品质和标识 B.种类和性质 C.种类和标识 D.性质和标识

1. 在发生召回时，对召回的产品需采取（ ）的措施。

A.无害化处理 B.销毁 C.A+B D.以上都不是

1. 追溯系统包括从原料采购到（ ）的所有环节。

A.成品 B.产品销售 C.成品检验 D.成品出库

1. 食品安全管理机构负责人应是（ ）

A.企业法人代表 B.总经理 C.企业法人授权的负责人 D.A+C

1. 食品安全管理机构中各部门应配备经专业培训的（ ）食品安全管理人员。

A.专职或兼职的 B.专职的 C.兼职的 D.外聘的

1. 应对召回产品的（ ）进行记录。

A.食品名称、批次、数量 B.规格 C.召回原因及整改方案 D. 以上都是

1. 各项记录均应由（ ）复核签名或签章。

A.执行人员 B.有关督导人员 C.质量负责人 D.A+B

1. 记录内容如有修改，不能将原文涂掉以致无法辨认，且修改后应由（ ）在修改文字附近签名或签章。

A.质检人员 B.修改人 C. 质量负责人 D. 食品安全管理员

1. 企业使用电子系统进行记录时，应制定（ ）管理制度，确保故障灾难发生后能够尽快完整恢复真个系统以及相应数据。

A.文件 B.记录 C.备份 D.复制

1. 企业使用电子系统记录时，应建立健全的数据存取管理制度，保密数据严禁存放在共享设备上；部门内部的数据共享也应采用（）管理制度，实现授权访问。

A.权限 B.保密 C.备份 D.复制

1. 对购入原料的检验频率是（）

A.每批 B.以厂家为单位每月抽检一个批次

C. 以品种为单位每月抽检一个批次

D. 全年覆盖所有原料，每个品种至少抽检一次

1. 多选题 （每题2分，共20分）
2. 清洁度要求高的作业区域指的是清洁作业区，一般包括（ ）

A.裸露待包装的半成品贮存 B.充填车间 C.内包装车间 D.原料预处理间

1. 下列哪些属于一般作业区（ ）

A.原料仓库 B.收乳间 C.外包装间 D.成品库

1. 乳制品生产企业的供水实施应能保证生产用水的（      ）。

A.水质 B.压力 C.温度 D.水量

1. 以下哪项可以不是对原辅料供应商的审核内容（ ）。

A.供应商的资质证明文件     B.生乳交接单

C.排污许可证  D.产品检验报告

1. 产品出厂记录应包括（ ）

A.产品名称、规格 B.生产日期、生产批号

C.收货人名称及联系方式 D.数量、发货地点

1. 可以防止金属或其他外来杂物混入产品中的有效措施包括（ ）

A.筛网 B.捕集器 C.磁铁 D.金属检测仪

1. 乳制品生产企业应建立与原料和包装材料相关的管理制度，包括（ ）

A.采购 B.验收 C.运输和贮存 D. 进货查验

1. 合格原料和包装材料使用时应遵照（ ）原则。

A.先进先出 B.靠近库房门口的先出 C.效期先出 D.远离库房门口的先出

1. 乳制品微生物污染的控制中规定建立（ ）

A.温度、时间控制措施和纠偏措施 B.温度控制措施和纠偏措施

C.湿度、时间控制措施和纠偏措施 D.实时空气湿度控制措施和纠偏措施

1. 通过采取设备维护、（ ）等措施确保产品免受外来物（如玻璃或金属碎片、尘土等）的污染。

A.卫生管理 B.现场管理 C.外来人员管理 D.加工过程监督

1. 判断题（每题2分，共20分）
2. 车间内清洁作业区、准清洁作业区与一般作业区之间应采取适当措施，防止交叉污染。（）
3. 车间内平顶式屋顶或天花板应使用无毒、无异味的白色或浅色防水材料建造，不应喷涂涂料。（）
4. 蒸汽、水、电等配管应设置于食品暴露的正上方。（）
5. 墙壁应使用无毒、无味、平滑、不透水、易清洗的浅色防腐材料构造。（）
6. 生产车间和贮存场所的门、窗应装配严密。应配置防尘、防动物及其他虫害的设施，并便于清洁。（）
7. 进入清洁作业区前应设置消毒设施，必须设置二次更衣室。（ ）
8. 排水系统内及其下方可以有生产用水的供水管路。（ ）
9. 企业可以从生乳质量符合国家标准但未取得生乳收购许可证的单位和个人购进生乳。（ ）
10. 运输和贮存生乳的容器应符合相关国家安全标准。（ ）
11. 食品加工中蒸发或干燥工序中的回收水以及循环使用的水不可以再次使用。（ ）

答案：

1. 单选题

1.B 2.A 3.C 4.B 5.C 6.B 7.B 8.B 9.D 10.C 11.D 12.B 13.A 14.D 15.C 16.C 17.A 18.C 19.D 20.B 21.C 22.B 23.D 24.A 25.D 26.D 27.B 28.C 29.A 30.A

二、多选题

1.ABC 2.ABCD 3.ABD 4.ABCD 5.ABCD 6.ABCD 7.ABCD 8.AC 9.AD 10.ABCD

三、判断题

1.√ 2.× 3.× 4.√ 5.√ 6.× 7.× 8.× 9.√ 10.×