HACCP体系试题

1. 单选题（每题2分，共70分）
2. 依据GB27341标准的含义，危害分析与关键控制点（HACCP）体系（ ）

A．可以全面保证食品生产加工过程的食品安全

B．是针对食品生产加工过程进行过程控制的预防体系

C．这种体系的建立和应用可保证食品安全危害得到根本控制

D．这种体系的建立和应用可以绝对保证消费者的食品安全

1. 下列哪项验证活动属于CCP的验证（ ）

A.HACCP计划的重新审核 B．运行HACCP计划的效果确认

C.关键控制点监控用具/设备的定期校准  D．HACCP体系运行情况检查

1. 确定关键限值的原则是（ ）

A．越严越好 B．合理、适用、可操作性强

C．尽量采用微生物限量 D．以上都不对

1. 不属于危害分析时考虑因素的是（ ）

A．原料的养殖、种植环境 B．食品的组成（配方）

C．实验室的检测能力 D．加工工序的温度

1. CCP的监控方法包括（ ）

A．温度监测、计时、测定蒸汽压力等

B．测定输送带速度、检查产地证明、营养成分分析等

C．PH值监测、细菌检验、水活度检测等

D．水分含量测定、病原体检验、供应商声明的检查等

1. 建立HACCP验证程序的目的（ ）

A．验证各CCP的监控、记录、纠偏是否正常进行

B．确认HACCP计划对安全危害的控制确实有效

C．验证HACCP体系是否正常运行

D．以上都是

1. 下列哪些措施是进行纠偏行动时必须采取的（ ）

A．消除使CL产生偏离的因素、对偏离期间加工的产品进行重新评价和处理

B．对偏离期间加工的产品进行重新评价和处理、停产整顿

C．对监控人员进行处罚、对职工进行再培训

D．维修设备、隔离产品

1. 被撤回产品的处置可以包括（ ）

A.销毁、改变预期用途、重新加工和确定按原有预期用途使用是安全的

B.销毁、模拟撤回、实际撤回和进一步加工  
C.缩小范围使用、改变预期用途、重新加工和确定按原有预期用途使用是安全的

D.改变预期用途、模拟撤回、实际撤回和进一步加工

1. 下列（ ）种因素中不可能产生化学危害。( )

A.环境中的有机废物

B.兽用药品残留

C.诺沃克病毒

D.植物生长过程中使用农药

1. 当发生以下情况时，HACCP 小组应对其建立的HACCP体系进行确认（ 〕

A.体系文件初次制定时

B.原料发生改变后

C.产品了工艺发生改变后

D.以上全对

1. 食品是各种供人类食用或饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的（ ）

A.药品

B.食品

C.物品和烟草

D.保健品

1. 食品危害主要包括生物性的、化学性的和（ ）

A.物理性的

B.生理性的

C.生化性的

D.物质性的

1. （ ）是食品安全危害能被控制的，能预防、消除或降低到可以接受的水平的一个点、步骤或过程

A.关键控制点

B.控制点

C.操作限值

D.以上都不是

1. 以下不属于HACCP的七个原理之一的是（ ）

A.危害分析和预防措施

B．确定关键控制点

C．建立关键限值

D．控制与措施

1. 某组织聘请了两位认证机构的审核员对其供方的食品安全管理体系进行审核，这种审核称为（ ）
2. 第一方审核

B．第二方审核

C．第三方审核

D．以上都不对

1. 下列行为正确的是（ ）

A．标签不得改做他用或涂改后再用，不得漏打或重复打印生产日期。

B．盛装产品的容器（桶、筐等）多装一点没关系，不慎落地反正还可以清洗后重新使用的。

C．原辅料、包装材料、半成品及成品都有包装，将杀虫剂喷至表面不会引发什么问题。

D．机器运转时有问题了，立即停机自行修理，自己能解决的，不必通知设备部和有关人员了。

1. GB 14881-2013标准所说的污染（ ）

A．包括了食品生产过程中发生的过敏原的污染因素传入过程

B．不包括食品生产过程中发生的生物的污染因素传入过程

C．不包括食品生产过程中发生的化学的污染因素传入过程

D．不包括食品生产过程中发生的物理的污染因素传入过程

1. 当组织发现生产的产品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应当（ ）。

A.召回已经上市销售的食品

B.通知相关生产经营者和消费者

C.立即停止生产

D.以上都是

1. 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（ ）年。

A.1 B.3 C.2 D.4

1. 食品原料、食品添加剂和食品相关产品仓库出货顺序应遵循（ ）的原则，必要时应根据不同食品原料、食品添加剂的特性确定出货顺序。

A.先出离出货口近的

B.先出离出货口远的

C.先进先出

D.取放方便

1. 在考虑使用CCP判断树表时，下列哪种说法是不正确的：（ ）

A.判断树表是确定CCP的工具，能够代替专业知识

B.判断树表在危害分析后和显著危害被确定的步骤使用

C.随后的加工步骤对控制危害可能更有效，可能是更应该选择的CCP

D.加工中一个以上的步骤可以控制一种危害

1. 对“危害”描述正确的是（ ）。

A.不加以预防，将有可能发生的食品安全危害

B.不加以预防，将极可能发生并引起疾病或伤害的危害

C.加以控制，将有可能发生的食品安全危害

D.不加以控制，将极可能发生并引起疾病或伤害的危害

1. 关于操作限值正确的描述是（ ）。

A.为了避免监控指数大于关键限值而制定的操作指标

B.为了避免出现安全产品而制定的限值

C.为了避免出现不合格产品而制定的限值

D.为了避免监控指数偏离关键限值而制定的操作指标

1. 我国食品防护的目标是为防止食品因（ ）等原因遭受生物的、化学的、物理的等方面的污染或破坏。

A.不正当商业利益，恶性竞争

B.反社会和恐怖主义

C.对企业经营者不满

D.以上都是

1. 按照GB14881的规定，位于工作台、食品和原料上方的照明设备（ ）

A.垂直距离2m以上

B.垂直距离3m以上

C.必须使用防爆灯具

D.应加防护罩

1. 关于标识和可追溯性要求不正确的是（ ）

A.在食品生产的必要阶段，使用适宜的方法识别产品并具有可追溯性

B.在食品生产全过程中，使用适宜的方法识别产品并具有可追溯性

C.针对监控和验证要求，标识产品的状态

D.保持产品发运记录，包括所有分销方、零售商、顾客和消费者

1. 企业申请HACCP体系认证前应满足体系有效运行（ ）以上。

A.2个月

B.3个月

C.6个月

D.1年

1. 依据GB27341标准的含义，企业应针对CCP的每个关键限值的偏离预先制定（ ），以便在偏离时实施。

A.控制措施

B.纠偏措施

C.预防措施

D.特殊情况工艺参数

1. HACCP计划可不包括 ( )

A.HACCP计划所要控制的危害

B.已确定危害将得到被控制的关键控制点

C.关键限值

D.负责执行每个监视程序的人员的培训内容

1. 可追溯性系统可包括( D )

A.产品批次

B.原料批次

C.交付记录

D.以上都是

1. 监视参数通常不选用（ ）：

A.物理性参数（时间、温度等）

B.化学性参数（PH、氯含量等）

C.感官参数（可见的外观和品质、证明书等）

D.微生物检测结果

1. 潜在不安全产品是指（    ）

A.产品的安全性能超过目标要求

B.产品的安全性能不符合顾客要求

C.目前虽然合格，但将来可能在下一食品链出现的产品

D.超出关键限值的条件下生产的产品

1. HACCP体系首先用于（ ）

A.太空食品

B.FDA官方审查人员的培训

C.低酸罐头食品

D.肉、禽检查

1. 三聚氰胺牛奶属于什么危害 （  ）

A.生物危害

B.物理危害

C.化学危害

D.以上都有可能

1. HACCP体系要保存以下记录：HACCP计划及用于制定计划的支持性文件、纠正措施记录、验证记录及（ ）

A.关键控制点监控记录

B.设备校准记录

C.原始化验记录

D.培训记录

1. 多选题（每题两分，共20分）
2. HACCP（ ）

A.是一种预防为主的质量管理体系

B.关注食品对消费者的危害

C.强调食品的质量是否满足顾客的要求

D.可以消除食品危害

1. GB 14881-2013对分离和分隔的定义区别（ ）

A.分离通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

B.分离通过在物品、设施、区域之间留有一定空间，并通过设置物理阻断的方式进行隔离。

C.分离通过在物品、设施、区域之间留有一定时间，并通过设置物理阻断的方式进行隔离。

D.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。

1. 交叉污染控制的是食物加工车间的 （ ）

A.人流和物流

B.水流和气流

C.食品卫生要求

D.设备和工具

1. 食品的化学危害产生的原因可以是（  ）

A.农药污染

B.农药残留

C.添加剂超标

1. 关键控制点的关键限值可以通过以下依据来确定(  )。

A.科学刊物

B.法规性指标

C.专家及实验

1. HACCP的预备步骤包括（ ）

A.描述产品和分发方式

B.制定并验证产品的生产流程图

C.确定食品的预期用途和消费者

D.HACCP小组组成

1. 负责监控CCP人员的基本要求是（ ）

A.理解监控的目的和重要性

B.经过适当培训

C.熟悉监控操作

D.及时准确记录和报告监控结果

1. 物理性危害中的玻璃一般通过原料、容器、照明装置、加工设备混入，以下控制方法正确是（ ）

A.给照明装置安装保护壳

B.选用不易碎的玻璃材料；

C.限制玻璃进入食品操作区

D.紫外灯加装防护罩

1. 关于认证审核不正确的是（ ）

A.第一方审核

B.以企业的名义进行的审核

C.以顾客或相关方的名义进行的审核

D.由与组织没有任何关系的机构进行的审核，证明组织的管理体系的符合性声明

1. 危害分析与关键控制点（HACCP体系 ）认证补充要求1.0对（ ）有要求
2. 致敏物质管理
3. 预防食品欺诈
4. 原辅料
5. 生产过程
6. 判断题（每题1分，共10分）
7. 危害进入的那个点肯定是控制危害最好的点。（     ）
8. 有些危害需多个关键控制点来控制，有的关键控制点能同时控制多个危害。（     ）
9. 企业必须达到GMP的要求并有效实施SSOP计划，才能建立并有效运行HACCP体系。（     ）
10. 食品中发现头发、苍蝇、玻璃等杂质都属于物理危害。（ ）
11. 由于高温灭菌能消除细菌危害，因此，如产品最后有高温灭菌工序，此前的工序就不必控制细菌的繁殖和污染。  （     ）
12. 只要食品品种及其加工工艺相同，其CCP点的数量和位置一定相同。（     ）
13. 微生物实验通常用于CCP的监控以及产品的验证和判定。（     ）
14. 第三方认证审核可以作为企业HACCP体系验证的组成部分。（     ）
15. 食品安全仅指消费阶段食品中食源性危害对消费者不会造成伤害（ ）
16. HACCP体系所说的产品描述即通常所说的产品名称、规格/型号、数量、批号。（ ）

答案

1. 单选题

1.B 2.D 3.B 4.C 5.A 6.D 7.B 8.A 9.C 10.D 11.A 12.A 13.A 14.D 15.B 16.A 17.A 18.D 19.C 20.C 21.A 22.A 23.D 24.D 25.D 26.A 27.B 28.B 29.D 30.D 31.D 32.D 33.A 34.C 35.A

1. 多选题

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

1. 判断题

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