

## 供销部试卷

考试日期： 年 月 日

姓名：

得分：

### 一、单选题（每题 2 分，共 70 分）

- 1、食品企业控制老鼠的方法有很多种，以下哪种方法不能使用？（ ）
  - A. 库房和车间入口外用挡鼠板
  - B. 库房可使用粘鼠胶、鼠笼或用其它物理的方法
  - C. 车间或库房内使用灭鼠药。
  - D. 排水沟应有盖子，且不可与外界相通，要有金属网罩防鼠、防蚊蝇和昆虫；并放置“反水碗”。
- 2、库房入口处应有哪些最基本的卫生设施？（ ）
  - A. 挡鼠板
  - B. 灭蝇灯
  - C. 防蝇帘
- 3、挡鼠板的基本要求是（ ）。
  - A. 高度 50cm
  - B. 表面平整光滑，无裂缝
  - C. 与地面、墙面无间隙
- 4、通风设施中的进气口与排气口有什么要求？（ ）
  - A. 进、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
  - B. 进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩
  - C. 通风排气设施应易于清洁、维修或更换
- 5、库房内可以划分出哪些区域？（ ）
  - A. 待检区
  - B. 合格区
  - C. 不合格区
- 6、食品添加剂的存放要求是（ ）。

- A. 专门的食物添加剂库，或库房内特定区域专柜存放
  - B. 专人保管
  - C. 加锁
- 7、如果没有设置留样室，设置留样区域是否可行？（ ）
- A. 可行
  - B. 不可行
- 8、原辅料、半成品、成品、包材应依据（ ）分设贮存库房、或分区域码放。
- A. 性质不同
  - B. 名称不同
  - C. 种类不同
  - D. 净含量不同
- 9、下列哪些物品应与原辅料、半成品、成品、包材等分隔放置？（ ）
- A. 清洁剂
  - B. 消毒剂
  - C. 润滑剂
  - D. 杀虫剂
  - E. 燃料
- 10、对于必须贮存在冷库中的产品，运输过程中有什么条件？（ ）
- A. 冷藏车运输
  - B. 常规运输
- 11、食品添加剂使用的主要依据是（ ）。
- A. GB 7718
  - B. GB 4789.2
  - C. GB 2760
- 12、生产用水应符合什么标准的要求？（ ）
- A. GB 7718
  - B. GB 5749
  - C. GB 2760
- 13、采购食品原辅料、食品添加剂、食品包装材料时，应向供货者索取哪些相关资质？（ ）

- A. 涵盖相关产品的生产许可证复印件
- B. 该批次产品相对应的出厂检验合格报告
- C. 该产品相对应的第三方检验合格报告

14、食品生产许可证的有效期是（ ）年。

- A. 1 年
- B. 2 年
- C. 3 年
- D. 5 年

15、食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于（ ）。

- A. 一年
- B. 二年
- C. 三年
- D. 四年

16、库房内物品有明确标识，标识牌须注明原辅料的（ ）。

- A、品名
- B、批号
- C、数量（注明单位）
- D、规格、状态
- E、日期

17、产品出入库手续必须齐全。对入库单、出库单的填写必须做到准确、清晰、全面，未按要求办理出库手续不得出库，出库要遵循“（ ）”的原则。

- A、先进先出
- B、按日期出
- C、按批次出
- D、按品项出

18、产品及原辅料禁止同不符合食品卫生条件的其它物品一同贮存运输，包括（ ）。

- A、易燃易爆物品
- B、有异味物品
- C、有毒物品

D、有害物品

19、在产品运输过程中对承运商要求有（ ）。

A、不得在产品中夹带危险、违禁品

B、禁止与其他有毒、有异味、禁运物品混装

C、应避免日光直射、雨淋和显著的温湿度变化和剧烈撞击等

20、当发现生产的食品不符合食品安全标准或存在其他不适于食用的情况时，应当立即停止生产，对不安全食品实行（ ）。

A、召回制度

B、收集制度

C、回收利用制度

21、对于确认的不符合食品安全标准的食品，生产经营者不按规定主动召回的，有关监管部门应当（ ）。

A、当众销毁

C、要求召回

D、不再追究

D、责令召回

22、食品生产企业不允许使用（ ）生产加工食品。

A. 过期、变质、污染不洁的原料

B. 陈化、回收食品

C. 非食用的原料

D. 来源不明、资质不全的食品原料

23、超过保质期限的食品（ ）。

A. 可继续销售

B. 可降价销售

C. 可做处理食品销售

D. 不能销售，应当进行无害化处理或者予以销毁

24、进口的食品应当经出入境检验检疫机构（ ），海关凭出入境检验检疫机构签发的通关证明放行。

A、检验合格后

B、监督、抽检

C、备案后

D、注册后

25、主要供销记录包括哪些？（ ）

A. 合格供应商考核记录

B. 合格供应商名录表

C. 进货查验记录

D. 原辅料入、出库记录

E. 产品入、出库记录

F. 产品销售记录

G. 库房温湿度记录

26、销售相关各项原始记录应妥善保存，保存期限不得少于（ ）。

A. 1年

B. 2年

C. 3年

D. 4年

27、违反《食品安全法》规定，**未经许可从事食品生产**经营活动的，除没收违法生产经营的食品、用于违法生产经营的工具、设备等物品外，违法生产经营食品、食品添加剂的货值不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值一万元以上的，并处货值金额（ ）罚款。

A、一倍以上十倍以下

B、二倍以上十倍以下

C、四倍以上十倍以下

D、十倍以上二十倍以下

28、对于**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**，或者经营上述食品的行为，除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、原料等物品外；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（ ）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。

- A、一倍以上十倍以下
- B、五倍以上十倍以下
- C、十倍以上二十倍以下
- D、十五倍以上三十倍以下

29、对于**生产经营添加药品的食品**，除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、原料等物品外；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（ ）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。

- A、一倍以上十倍以下
- B、五倍以上十倍以下
- C、十倍以上二十倍以下
- D、十五倍以上三十倍以下

30、对于**用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产食品或食品添加剂**行为，除了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、原料等物品外；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额（ ）罚款；情节严重的，吊销许可证：

- A、一倍以上十倍以下
- B、二倍以上十倍以下
- C、四倍以上十倍以下
- D、十倍以上二十倍以下

31、对于**生产经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品**，除了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、原料等物品外；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额（ ）罚款；情节严重的，吊销许可证：

- A、一倍以上十倍以下
- B、二倍以上十倍以下
- C、四倍以上十倍以下

D、十倍以上二十倍以下

32、对于**生产经营标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品或食品添加剂**，除了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、原料等物品外；违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额（ ）罚款；情节严重的，吊销许可证：

A、一倍以上十倍以下

B、二倍以上十倍以下

C、四倍以上十倍以下

D、十倍以上二十倍以下

33、对于**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**，除了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、原料等物品外；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（ ）罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

A、一倍以上十倍以下

B、二倍以上十倍以下

C、五倍以上十倍以下

D、十倍以上二十倍以下

34、对于**食品生产经营者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**，除了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、原料等物品外；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（ ）罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

A、一倍以上十倍以下

B、二倍以上十倍以下

C、五倍以上十倍以下

D、十倍以上二十倍以下

35、对于**食品、食品添加剂生产经营者进货时未查验许可证和相关证明文件，或者未按规定建立并遵守进货查验记录、出厂检验记录和销售记录制度**，由县级以上人民政

府食品药品监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处（ ）罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

- A、五千元以上五万元以下
- B、二倍以上十倍以下
- C、五倍以上十倍以下
- D、十倍以上二十倍以下

## 二、判断题（每题2分，共30分）

- 1、原辅料的摆放应分类码放，隔墙离地。（ ）
  - A. 对
  - B. 错
- 2、库房的管理原则为先进先出，即先进库房的货物应先出库房进行使用。（ ）
  - A. 对
  - B. 错
- 3、大量的易燃易爆物品，如酒精等的存放车间内必须使用防爆灯和防爆开关，并有通风措施。（ ）
  - A. 对
  - B. 错
- 4、原料库、成品库应有温湿度计，特殊库房应有空调或冷冻库。（ ）
  - A. 对
  - B. 错
- 5、库房内可以存放与生产无关物品或原料。（ ）
  - A. 对
  - B. 错
- 6、对于易燃、易爆等具有危险性的物品，应分区或分库单独存放，满足相应的贮存要求，并按规定进行正常的标识即可，对吗？（ ）
  - A. 对
  - B. 错
- 7、原辅材料库内可以不用设置通风设施。（ ）
  - A. 对



B. 错

8、上岗前应当先经过培训考核，合格后上岗（ ）

A. 对

B. 错

9、对于周转快的原辅料可以不用进货查验记录。（ ）

A. 对

B. 错

10、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，由县级以上地方食品药品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。（ ）

A. 对

B. 错

11、为了降低食品成本，减少浪费，可以适当采用过期原辅料。（ ）

A. 对

B. 错

12、为了提高食品质量，可以适当超范围、超剂量采用某些新资源食品原料，或食品添加剂。（ ）

A. 对

B. 错

13、为了加快产品生产，可以使用一些没有生产资质的食品原辅料。（ ）

A. 对

B. 错

14、食品生产企业应当建立食品原料原辅料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度。查验合格后，方可入库。（ ）

A. 对

B. 错

15、食品加工过程中成品与半成品可混合存放。（ ）

A. 对

B. 错

答案:

一、选择题

1. C	2. ABC	3. ABC	4. ABC
5. ABC	6. ABC	7. A	8. A
9. ABCDE	10. A	11. C	12. B
13. ABC	14. D	15. B	16. ABCD
17. A	18. ABCD	19. ABC	20. A
21. D	22. ABCD	23. D	24. A
25. ABCDEFG	26. B	27. D	28. D
29. D	30. D	31. D	32. D
33. C	34. C	35. A	36. --

二、判断题

1. A	2. A	3. A	4. A
5. B	6. B	7. B	8. A
9. B	10. A	11. B	12. B
13. B	14. A	15. B	16. --