

## 检验部试卷

考试日期： 年 月 日

姓名：

得分：

### 一、单选题（每题2分，共70分）

1. 对化验员的基本要求有哪些？（ ）
  - A. 专职
  - B. 高中学历
  - C. 健康证明
  - D. 化验员合格证
2. 常做的出厂检验项目有哪些？（ ）
  - A. 感官要求
  - B. 净含量
  - C. 水分
  - D. 大肠菌群
  - E. 菌落总数
3. 常用的化验室仪器设备有哪些？（ ）
  - A. 恒温干燥箱
  - B. 恒温培养箱
  - C. 高压蒸汽杀菌锅
  - D. 电子分析天平
  - E. 电子天平
  - F. 冰箱
  - G. 恒温水浴锅
4. 微生物检验中常用的化验试剂有哪些？（ ）
  - A. 平板计数琼脂
  - B. 氯化钠

- C. 结晶紫中性红胆盐琼脂
  - D. 煌绿乳糖胆盐肉汤
  - E. 月桂基硫酸盐胰蛋白胨肉汤
5. 食品生产加工企业有哪些常用的计量器具是必须进行计量检定的？（ ）
- A. 温度计
  - B. 压力表（杀菌设备）
  - C. 电子称
  - D. 电子天平
6. 如果没有设置留样室，留样区域可以设置在哪些区域？（ ）
- A. 库房
  - B. 实验室
  - C. 生产车间
7. 产品留样数量要求为：（ ）。
- A. 满足一次检测的数量
  - B. 满足两次检测的数量
  - C. 满足三次检测的数量
  - D. 无要求
8. 产品留样条件的要求：（ ）。
- A. 常温贮存
  - B. 低温贮存
  - C. 按照产品标签上的贮存条件进行贮存
9. 产品留样时间期限为：（ ）。
- A. 三个月
  - B. 六个月
  - C. 一年
  - D. 与保质期相同的时间
10. 食品出厂检验记录应有（ ）复核签名。
- A. 记录和审核人员
  - B. 记录和批准人员
  - C. 化验和审核人员

11. 食品厂里一般都有哪些检验？（ ）
- A. 产品出厂检验
  - B. 原辅料检验
  - C. 半成品检验
  - D. 第三方委托型式检验
12. 手消毒使用的 84 消毒液浓度一般为（ ）。
- A. 50ppm
  - B. 200ppm
13. 设备消毒使用的 84 消毒液浓度一般为（ ）。
- A. 50ppm
  - B. 200ppm
14. 用于消毒的酒精浓度应该为（ ）。
- A. 75%
  - B. 95%
  - C. 无水酒精
  - D. 白酒
15. 主要检验记录包括哪些？（ ）
- A. 计量器具检定周期记录表
  - B. 消毒液配制记录表
  - C. 产品留样登记表
  - D. 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进货检验记录
  - E. 食品出厂检验原始记录和出厂检验报告
16. 检验相关各项原始检验、查验记录和检验报告应妥善保存，保存期限不得少于（ ）。
- A. 1 年
  - B. 2 年
  - C. 3 年
  - D. 4 年
17. 产品的检验报告应该包含哪些信息？（ ）
- A. 产品名称、生产日期、生产批号

- B. 检验日期
- C. 检验人员
- D. 检验方法
- E. 检验结果

18. 采用直接干燥法进行食品中水分测定时，样品干燥操作至前后两次质量差不超过（ ）时，即为恒重。
- A. 1mg
  - B. 2mg
  - C. 0.1mg
  - D. 0.2mg
19. 采用直接干燥法进行食品中水分测定时，样品干燥操作至恒重后，两次恒重值在最后计算中，取哪一次数值为称量值？（ ）
- A. 质量较大数值
  - B. 质量较小数值
  - C. 第一次数值
  - D. 最后次数值
20. 采用直接干燥法进行食品中水分测定时，当样品水分含量 $\geq 1\text{g}/100\text{g}$ 时，计算结果保留多少位有效数字？（ ）
- A. 1位
  - B. 2位
  - C. 3位
  - D. 4位
21. 采用直接干燥法进行食品中水分测定时，精密度是指：在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的（ ）%。
- A. 1
  - B. 5
  - C. 10
  - D. 15
22. 采用直接干燥法进行食品中水分测定时，干燥器内的干燥剂变色硅胶失效后，呈现什么颜色？（ ）

- A. 黄色
  - B. 蓝色
  - C. 粉红色
  - D. 浅蓝色
23. 在进行食品中水分测定时，下面那些食品应该采用减压干燥法？（ ）
- A. 谷物及其制品
  - B. 豆制品
  - C. 茶叶类
  - D. 糖果类
24. 菌落总数是指，食品检样经过处理，在一定条件下(如培养基、培养温度和培养时间等)培养后，所得每 g (mL) 检样中形成的微生物菌落总数。
- A. 正确
  - B. 错误
25. 菌落总数计数时，选取菌落数在（ ）之间、无蔓延菌落生长的平板计数菌落总数。
- A. 1-10 CFU
  - B. 10-30 CFU
  - C. 30-100 CFU
  - D. 30-300 CFU
  - E. 低于 30 CFU 的平板记录具体菌落数
26. 菌落总数计数中报告结果应采用（ ）位有效数字？
- A. 1 位
  - B. 2 位
  - C. 按实际数值填写
  - D. 菌落数小于 100CFU 时，按“四舍五入”原则修约，以整数报告
  - E. 菌落数大于或等于 100CFU 时，第 3 位数字采用“四舍五入”原则修约后，取前 2 位数字，后面用 0 代替位数；也可用 10 的指数形式来表示，按“四舍五入”原则修约后，采用两位有效数字
27. 大肠菌群是指，在一定培养条件下能发酵乳糖、产生（ ）的需氧和兼性厌氧革兰氏阴性无芽胞杆菌。

- A. 碱和酯
  - B. 酸和气
  - C. 碱和气
  - D. 酸和酯
28. 大肠菌群计数方法有（ ）种？分别是（ ）？
- A. 1 种
  - B. 2 种
  - C. MPN 计数法
  - D. 平板计数法
29. 大肠菌群 MPN 计数法适用于大肠菌群含量较（ ）的食品中大肠菌群的计数；平板计数法适用于大肠菌群含量较（ ）的食品中大肠菌群的计数。
- A. 低、高
  - B. 高、低
30. 大肠菌群平板计数法选取菌落数在（ ）之间的平板进行计数？
- A. 15 — 100 CFU
  - B. 15 — 150 CFU
  - C. 15 — 300 CFU
  - D. 都可以
  - E. 最低稀释度平板低于 15 CFU 的，记录具体菌落数
31. 微生物化验中，对于高压蒸汽灭菌的操作，应该是在 121℃ 下维持（ ）。
- A. 5min
  - B. 10min
  - C. 15min
  - D. 20min
32. 用 95% 的食用酒精配制成 75% 的消毒酒精，下面配制方法正确的是（ ）。
- A. 量取 95% 食用酒精 395ml，加水 105ml，混匀
  - B. 量取 95% 食用酒精 395ml，用水稀释至 500ml，混匀
  - C. 量取 95% 食用酒精 375ml，加水 125ml，混匀
  - D. 量取 95% 食用酒精 375ml，用水稀释至 500ml，混匀
33. 在食品安全监督管理工作中可以采用快速检测方法对食品进行抽查检测，对抽查检

测结果表明可能不符合食品安全标准的食品,应当采用常规检测方法进行检测,抽查检测结果确定有关食品不符合食品安全标准的,( )。

- A. 可以作为执法依据
- B. 不得作为执法依据
- C. 经同级卫生行政部门认可后,可以作为执法依据
- D. 经上一级工商行政管理机关认可后,可以作为执法依据

34. 对于**生产经营某些有毒有害物质含量超过食品安全标准限量**的食品或食品添加剂的行为(食品中致病性微生物,农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质含量超标),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

35. 对于**食品、食品添加剂生产者未按规定对采购的食品原料和生产的食品、食品添加剂进行检验**,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、上岗前应当先经过培训考核,合格后上岗。( )

- A. 对
- B. 错

2、用于配料称量、包装或灌装的天平(电子秤)或者灌装机不需要全部检定,只需要部分检定即可。( )

- A. 对  
B. 错
- 3、 厂房内设置的检验室应与生产区域分隔。( )  
A. 对  
B. 错
- 4、 检验室布局要合理，检验设备数量、性能、精度必须满足检验需求。( )  
A. 对  
B. 错
- 5、 出厂产品应该批批检验，每批检验合格后，方可出厂。( )  
A. 对  
B. 错
- 6、 检验室应有完善的管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。( )  
A. 对  
B. 错
- 7、 同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。  
( )  
A. 对  
B. 错
- 8、 出厂检验记录制度规定的记录信息应该完全，不能缺项。( )  
A. 对  
B. 错
- 9、 为了使用方便快捷，消毒剂、洗涤剂可以随便放在车间里。( )  
A. 对  
B. 错
- 10、 相关监管部门有权对生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品进行抽样检验。  
( )  
A. 对  
B. 错
- 11、 净含量、感官要求以及其他容易受生产过程影响而变化的检验项目的检验频次应大于其他检验项目。( )

A. 对

B. 错

12、对于菌落总数测定，培养试验中，接种后，应该同时，分别吸取 1mL 空白稀释液加入两个无菌平皿内作空白对照。（ ）

A. 对

B. 错

13、对于大肠菌群 MPN 计数法，初发酵试验中，每个样品，可以选择 2 个适宜的连续稀释度的样品匀液（液体样品可以选择原液）。（ ）

A. 对

B. 错

14、对于大肠菌群 MPN 计数法，初发酵试验中，接种后，经过  $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$  培养  $24\text{h} \pm 2\text{h}$  后，如未发现产气，则可以判定检验样品为大肠菌群阴性。（ ）

A. 对

B. 错

15、对于大肠菌群平板计数法，平板计数试验中，接种后，经过  $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$  培养 18h-24h 后，如未发现有典型和可疑大肠菌群菌落，则可以判定检验样品为大肠菌群阴性。

（ ）

A. 对

B. 错

答案:

一、选择题

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

二、判断题

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