

浙江省 2014 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. 法律、法规是一种社会规范,而标准是一种
 - A. 技术规范
 - B. 技术资料
 - C. 技术秘诀
 - D. 技术专利
2. 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. 未对采购的生产的食品、食品添加剂、食品相关产品进行检验
 - B. 未对采购的食品原料、食品添加剂、食品相关产品进行检验
 - C. 未对采购的食品原料和生产的食品、食品相关产品进行检验
 - D. 未对采购的食品原料和生产的食品、食品添加剂、食品相关产品进行检验
3. 司法机关的监督是指人民检察院和人民法院依法对
 - A. 食品执法行为实施的监督
 - B. 食品行政行为实施的监督
 - C. 食品行政处罚实施的监督
 - D. 食品行政处分实施的监督
4. 未经许可从事食品生产经营活动,或未经许可生产食品添加剂的,违法生产经营的货值金额不足一万元的,没收违法所得并处
 - A. 一千元以上五万元以下罚款
 - B. 二千元以上五万元以下罚款
 - C. 三千元以上五万元以下罚款
 - D. 五千元以上五万元以下罚款



5. 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. 2 个级别 B. 3 个级别 C. 4 个级别 D. 5 个级别
6. 熟制食品应当烧熟煮透,其中心温度不低于 70℃,加工后的熟制品应与食品原料或半成品分开存放,如存放时间超过 2h 以上,则应在
- A. 高于 40℃或低于 10℃的条件下存放
- B. 高于 50℃或低于 10℃的条件下存放
- C. 高于 60℃或低于 10℃的条件下存放
- D. 高于 70℃或低于 10℃的条件下存放
7. 重大食品安全事故发生后,由国家应急指挥部或国家应急指挥部办公室组织处理的响应级别是
- A. 一级应急响应 B. 二级应急响应
- C. 三级应急响应 D. 特级应急响应
8. 目前我国对于新资源食品的管理主要依据卫生部 2006 年 12 月发布、2007 年 12 月 1 日起施行的
- A.《新资源食品监督与管理办法》
- B.《新资源食品管理办法》
- C.《新资源食品管理办法实施细则》
- D.《新资源食品审批管理办法》
9. 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容器、材料及辅助物品称之为
- A. 食品包装 B. 食品容器 C. 食品保鲜 D. 食品保护
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. 全部 CAC 食品标准构成 CAC 食品标准体系,又称
- A. ISO 农产品加工标准体系 B. WHO 农产品加工标准体系
- C. FAO 农产品加工标准体系 D. CAC 农产品加工标准体系



12. 美国食品安全监管体系是经过百年来逐渐发展而成的完整、复杂和范围广泛的一个整体。在其历史上,由最初的防而不治到现在的
- A. “从农场到餐桌”政策,使食品安全监管力度大大加强
B. “从工厂到餐桌”政策,使食品安全监管力度大大加强
C. “从超市到餐桌”政策,使食品安全监管力度大大加强
D. “从采购到餐桌”政策,使食品安全监管力度大大加强
13. 卫生与动植物检疫措施是指为了防止人类或动植物传染病的传染,各国所采取的检疫管理措施,简称
- A. TBT B. CCP C. GMP D. SPS
14. 对风险进行评估,进而根据风险程度来采取相应的风险管理措施去控制或者降低风险,并且在风险评估和风险管理的全过程中保证风险相关各方保持良好的风险交流状态。称之为
- A. 风险评估 B. 风险管理 C. 风险分析 D. 风险研究
15. 所有食物中毒的病人都有类似的临床表现,均以
- A. 恶心症状为主 B. 呕吐症状为主
C. 急性胃肠炎症状为主 D. 呕吐、腹泻症状为主

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. 国家标准是我国标准体系中的主体。国家标准一经批准发布实施,与国家标准相重复的
- A. 行业标准即行废止
B. 地方标准即行废止
C. 企业标准即行废止
D. 公司标准即行废止
E. 企业卫生标准即行废止
17. 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. 腐败变质食品
B. 无检验合格证明的肉类食品
C. 无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品
D. 感官性状异常的食品
E. 预包装食品



18. 产品标准是一定时期和一定范围内具有约束力的产品技术准则,是产品生产、质量检验、选购验收、使用维护和洽谈贸易的技术依据。产品标准按其适用范围,制定者有
- A. 国家 B. 部门 C. 企业
- D. 法人 E. 个人
19. 餐饮业经营者必须先取得卫生许可证才可申领经营执照,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,具备必要的各种设施和设备,主要有
- 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. 消毒设施和设备
20. SPS 允许各成员方实施各种卫生与动植物检疫措施,但是为了尽量避免其产生的负面影响,又对各成员方实施这些措施规定了一系列限制条件,这些适用限制规则主要包括
- A. 限度要求 B. 科学要求 C. 非歧视要求
- D. 透明度要求 E. 国际协调要求

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. 技术法规是由_____或政府部门授权的其他部门制定的、强制执行的法规,世贸组织各成员国投放市场及自由流通的任何产品都必须遵守相应的技术法规。
22. 食品标准是与食品相关的一种特殊“规范性文件”。我国国家标准 GB/T2000.1—2002《标准化工作指南第 1 部分:标准化和相关活动的通用词汇》中,对标准所下的定义是“为了在一定范围内获得_____,经协商一致制定并由公认机构批准,_____的或重复使用的一种规范性文件”。
23. 标准化是一项活动,是一个过程。这个活动过程包括标准的制定、_____和实施,当然也包括制定前的研究和实施后的_____。因此,这个过程不是一次就完结的,而是不断循环、螺旋式上升的运动过程。
24. 现行的《中华人民共和国标准化法》将我国的标准按其适用范围,分为_____、行业标准、地方标准和_____四级。
25. 食品产品标准的规范性技术要素的内容构成有术语和_____,符号和缩略语、产品分类、_____,抽样、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及规范性附录等。



26. 食品标准直接关系到____、企业和____的利益。国家的法律法规是维护全体人民利益的根本保证。因此,凡是国家颁布的有关法律法规都应贯彻。食品标准中的所有规定均不得与有关法律法规相违背。
- 27.《中华人民共和国食品安全法》简称为《食品安全法》,是围绕____主题截至目前最新发布的包括内容最为全面的一部法律文件。本法自 2009 年 6 月 1 日起正式施行,____同时废止。
28. 未经许可从事____生产经营活动,或未经许可生产食品添加剂的,没收____、违法生产经营的食品、食品添加剂和用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品。

四、名词解释(本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分)

29. 法律
30. 标准的定义
31. 食品添加剂
32. HACCP
33. CAC 食品标准

五、问答题(本大题共 5 小题,每小题 6 分,共 30 分)

34. 什么是食品法律? 与食品相关的法律主要有哪些?
35. 简述食品安全标准内容。
36. 食品行政执法监督的内容有哪几个方面?
37. 现在餐饮业存在哪些安全隐患?
38. 食品生产许可证的申办程序是怎样的?

