

第十六届山东省职业院校技能大赛高职组食品安全与质量检测竞赛

模块一 食品安全专业知识测试

赛位号： _____

比赛时间 60 分钟，到时立刻停止，否则视为作弊。可以提前交卷，并服从现场裁判安排，原则上在原赛位候场，不能打扰其他选手。

表1-1 单选题（30题，每题2分，共计60分）

题目类型		<input checked="" type="checkbox"/> 单选题 <input type="checkbox"/> 多选题 <input type="checkbox"/> 是非题	
题目内容	题目选项	题目答案	评分记录
1. () 负责食品安全风险评估工作。	A、海关总署 B、国家市场监督管理总局 C、国家卫健委 D、农业农村部		
2. 食品企业通用卫生规范明确要求，生产用水必须符合 () 的规定。	A、GB 5749-2006 B、GB 5749-2008 C、GB 5749-2016 D、GB 5749-2022		
3. 用原子吸收分光光度法测定铅时，以 0.1mgL ⁻¹ 铅的标准溶液测得吸光度为 0.24，测定20次的标准偏差误差为 0.012，其检出限为 ()。	A、 1.5 μg L ⁻¹ B、 5 μg L ⁻¹ C、 10 μg L ⁻¹ D、 15 μg L ⁻¹		
4. ISO 22000最新版是 ()。	A、2008 B、2015 C、2018 D、2009		

5. 下列 () 变化需要重新申请食品生产许可?	A、食品类别变更 B、设备布局和工艺流程变更 C、食品生产者名称 D、食品生产者的生产场所迁址		
6. 食品生产企业厂区内的道路不应使用以下 () 材料?	A、混凝土 B、沥青 C、地砖 D、沙石		
7. 可以免除标示保质期的预包装食品不包括 ()。	A、白砂糖 B、食用盐 C、味精 D、啤酒 (酒精度4%)		
8. 食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度,并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后 () ; 没有明确保质期的,保存期限不得少于 ()。	A、三个月,一年 B、三个月,二年 C、六个月,一年 D、六个月,二年		
9. 某食品生产企业于2018年4月1日生产了一批保质期为12个月的产品,该批产品的出厂检验记录至少应保存到 ()。	A、2018年10月1日 B、2019年4月1日 C、2019年6月1日 D、2019年10月1日		
10. 色谱分析中,要求两组分达到较好分离,分离度一般 ()。	A、 $R \geq 0.1$ B、 $R \geq 0.7$ C、 $R \geq 1.0$ D、 $R \geq 1.5$		
11. 芽孢脱落的时期为 ()。	A、迟缓期 B、对数期 C、稳定期 D、衰亡期		
12. 气相色谱检测器,对含磷、含硫化物有高选择性、高灵敏度的检测器	A、氢焰离子化检测器 (FID) B、热导检测器 (TCD)		

()。	C、电子捕获检测器 (ECD) D、火焰光度检测器 (FPD)		
13. 在普通光学显微镜下不适合用血球计数板计数的微生物为 ()。	A、酵母活菌 B、酵母总菌 C、霉菌孢子 D、大肠杆菌		
14. 细菌革兰氏染色的细胞着色部位是 ()。	A、肽聚糖层 B、细胞壁 C、细胞膜 D、细胞质		
15. 受体菌直接吸收了来自供体菌的DNA片段, 通过交换, 把该DNA片段组合到自己的基因组中, 获得了供体菌的部分遗传性状的现象称为 ()。	A、转化 B、转导 C、接合 D、原生质体融合		
16. 酒精消毒最适宜的浓度 ()。	A、20% B、50% C、75% D、100%		
17. 合格的食品中不应检出的微生物是 ()。	A、大肠菌群 B、细菌 C、霉菌 D、致病菌		
18. 测定含较多其他挥发性物质的食品如香辛料的水分时, 常用蒸馏法, 该法对称样量有要求, 以下最终蒸出的水满足要求的是 ()。	A、0.4毫升 B、4毫升 C、14毫升 D、40毫升		
19. EMB培养基对大肠菌群有显著的鉴别力, 主要是依据了 () 原理。	A、发酵蔗糖产酸 B、发酵乳糖产酸 C、伊红美蓝分别显色 D、伊红美蓝结合后显色		
20. 对食品进行细菌菌落总数测定时, 如果所有稀释度的平皿菌落均大于300, 则按 () 的平均菌落数乘以稀释倍数报告之。	A、稀释度最高 B、稀释度最低 C、最高和最低的平均值 D、重新检测一次		

<p>21.案例分析: $n=5$, $c=2$, $m=100$ CFU/g, $M=1000$ CFU/g, 判断产品合格与不合格情况, 下列说法错误的是()。</p>	<p>A、从一批产品中采集5个样品, 若5个样品的检验结果均小于或等于≤ 100CFU/g, 则产品合格 B、若≤ 2个样品的结果(X)位于m值和M值之间(100 CFU/g$<X \leq 1000$CFU/g), 则产品合格 C、若有3个及以上样品的检验结果位于m值和M值之间, 则产品合格 D、若有任一样品的检验结果>1000 CFU/g, 则产品不合格</p>		
<p>22. 某些酵母菌上下两细胞连接出呈细腰状, 通常称为()。</p>	<p>A、有隔菌丝 B、无隔菌丝 C、假菌丝 D、菌丝</p>		
<p>23. 使蛋白质沉淀的试剂是()。</p>	<p>A、葡萄糖 B、氯化钠 C、硝酸钾 D、硫酸铜</p>		
<p>24. 测定水硬度通常用的方法是()。</p>	<p>A、沉淀滴定法 B、氧化还原滴定法 C、配位滴定法 D、酸碱滴定法</p>		
<p>25. 测定酱菜中NaCl所用的标准溶液是()。</p>	<p>A、NaOH B、HCl C、Na_2CO_3 D、$AgNO_3$</p>		
<p>26. 总酸度的测定结果通常以样品中含量最多的那种酸表示。要在结果中注明以哪种酸计, 下列哪种酸不能用来表示食品中总酸的含量()。</p>	<p>A、苹果酸 B、乙酸 C、酒石酸 D、硫酸</p>		
<p>27. 下列哪种方法可以测定维生素A()。</p>	<p>A、三氯化锑比色法 B、2,4-二硝基苯肼比色法</p>		

	C、茚三酮显色法 D、2,6-二氯靛酚滴定法		
28. 某一种细菌淀粉水解实验结果为蓝色，尿素酶实验结果为粉红色，靛基质(吲哚)试验结果为未见红色，那么该细菌淀粉酶产生实验、尿素酶实验、靛基质(吲哚)试验结果结果可以用()来表示。	A、+++ B、+-+ C、-+- D、---		
29. 对于二价离子的电极电位值测定误差E，每±1mV将产生约()的浓度相对误差。	A、4% B、8% C、10% D、12%		
30. 某色谱峰，其峰高 0.607 倍处色谱峰宽度为 8mm，半峰宽为()。	A、18.83mm B、9.42mm C、6.66mm D、4.71mm		

表2-1 多选题（10题，每题3分，共计30分）

题目类型	<input type="checkbox"/> 单选题 <input checked="" type="checkbox"/> 多选题 <input type="checkbox"/> 是非题		
题目内容	题目选项	题目答案	评分记录
1. 下列属于食品中危害因素的是（ ）。	A、农兽药残留 B、丁基羟基茴香醚 C、生物毒素 D、致病菌		
2. 在 GB 5009. 4-2016 中以下试样中灰分含量表示正确的是（ ）。	A、9g/100g B、9. 0g/100g C、10g/100g D、10. 0g/100g		
3. 在灰分测定中，通常会采用一些方法加快灰化，以下需要做空白实验的是（ ）。	A、氧化镁 B、过氧化氢 C、碳酸钙 D、碳酸铵		
4. 下列属于微生物的次生代谢产物的是（ ）。	A、氨基酸 B、抗生素 C、色素 D、激素		
5. 毒力是评价引起细菌性食物中毒的病原菌致病强度的程度，构成细菌毒力的要素包括（ ）。	A、外毒素 B、内毒素 C、DNA 酶 D、荚膜		
6. 以下对副溶血性弧菌描述正确的是（ ）。	A、革兰氏阴性，呈棒状、弧状、卵圆状等多形态，有芽胞，有鞭毛。 B、在无氯化钠和10%氯化钠的胰胨水中不生		

	<p>长或微弱生长，在6%氯化钠和8%氯化钠的胰胨水中生长旺盛。</p> <p>C、在3%氯化钠三糖铁琼脂中的反应为底层变黄不变黑，无气泡，斜面颜色不变或红色加深，有动力。</p> <p>D、在TCBS上呈圆形、半透明、表面光滑的红色菌落，用接种环轻触，有类似口香糖的质感，直径2 mm~3 mm。</p>		
7. 燃烧器的缝口存积盐类时，火焰可能出现分叉，这时应当（ ）。	<p>A、熄灭火焰</p> <p>B、用滤纸插入缝口擦拭</p> <p>C、用刀片插入缝口轻轻刮除积盐</p> <p>D、用水冲洗</p>		
8. 朗伯-比尔定律是光吸收的基本定律，其意是当一束单色光穿过透明介质时，光强度的降低与（ ）成正比。	<p>A、入射光的强度</p> <p>B、吸收介质的材料</p> <p>C、光路的弯曲程度</p> <p>D、吸收介质的厚度</p>		
9. 测定水分含量的方法有（ ）。	<p>A、常压干燥法</p> <p>B、减压干燥法</p> <p>C、红外线干燥法</p> <p>D、蒸馏法</p>		
10. 电器起火不应采取下列哪些措施（ ）。	<p>A、用水浇灭</p> <p>B、泡沫灭火器灭火</p> <p>C、迅速断开电源开关</p> <p>D、干粉灭火器灭火</p>		

表3-1 是非题（10题，每题1分，共计10分）

题目类型	□单选题 □多选题 <input checked="" type="checkbox"/> 是非题	
题目内容	题目答案	评分记录
1. 食品抽检中，采用非食品安全标准检验方法时，应当遵循技术手段先进的原则。		
2. 用凯氏定氮法测定蛋白质含量，计算时需要考虑蛋白质折算系数。全蛋、纯乳及纯乳制品、大豆都是优质蛋白质来源，它们的蛋白质折算系数为 6.25。		
3. 只要是试样中不存在的物质，均可选作内标法中的内标物。		
4. 国家标准中规定的霉菌直接计数方法，不需要专门的技术培训和相应设备。		
5. 加入平皿的检样稀释液有时带有检样颗粒，为避免与细菌菌落混淆，可做一检样与琼脂混合平皿，在冰箱 4 摄氏度培养作为对照。		
6. 若所有稀释度的平板上菌落数均大于 300CFU，则对稀释度最高的平板进行计数，其它平板可记为多不可计。		
7. 相对分子质量越大，折射率越小。		
8. 可见分光光度计使用的单色器是石英棱镜。		
9. 紫外-可见分光光度计在使用的过程中，为了避免仪器吸潮，不要将样品室中的干燥包取出。		
10. 在稀释操作中，容量瓶需要用原溶液润洗。		