

国家质量监督检验检疫总局食品生产监管司 编

食品 生产许可证审查员资格 全国统一考试 复习大纲及习题集

(2007版)



 中国标准出版社

食品生产许可证审查员资格全国统一考试

复习大纲及习题集

(2007 版)

国家质量监督检验检疫总局食品生产监管司 编

中国标准出版社

北京

图书在版编目(CIP)数据

食品生产许可证审查员资格全国统一考试复习大纲及
习题集:2007版/国家质量监督检验检疫总局食品生产
监管司编. —北京:中国标准出版社,2007

ISBN 978-7-5066-4543-0

I. 食… II. 国… III. ①食品工业-工业企业管理:
生产管理-许可证-审查-资格考核-考试大纲②食品工业-
工业企业管理:生产管理-许可证-审查-资格考核-习题
IV. F426.82

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 093787 号

中国标准出版社出版发行

北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 787×1092 1/16 印张 10.5 字数 240 千字

2007年7月第一版 2007年7月第一次印刷

*

定价 30.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

前 言

食品质量安全市场准入制度实施以来,对提高我国食品质量安全水平,加强食品生产加工环节监管,促进社会主义市场经济健康、协调发展,保护广大消费者身体健康发挥了积极的作用。2006年 国家质检总局为进一步完善食品生产监管体系,将 28 大类食品的所有品种全部纳入食品质量安全市场准入制度的管理范围,完成了食品质量安全市场准入制度对 28 大类食品的全面覆盖。

食品质量安全市场准入制度的一个重要环节是,对食品生产加工企业保证产品质量必备生产条件的现场核查,审查人员承担着重要的核查任务。现场核查工作量大,政策性强,专业水平要求高。审查人员不仅要掌握有关法律法规,准确理解食品质量安全市场准入制度,还应具备相关专业知 识。建立一支责任心强、业务精、作风硬、素质高的审查人员队伍,是确保食品质量安全市场准入工作质量,保证食品质量安全市场准入制度顺利实施的关键。

为加强审查人员队伍建设,国家质检总局建立了食品生产许可证审查人员培训、考试和注册制度。几年来,已有 7 000 余人通过培训和全国统一考试,获得了食品生产许可证注册审查员资格。为加强食品生产许可证审查人员理论知识和专业知识的培训,持续不断地提高审查人员素质,以适应食品质量安全市场准入工作要求,我们编写了《食品生产许可证审查员资格全国统一考试复习大纲及习题集(2007 版)》。

本书分为两大部分:一是食品生产许可证审查人员资

格全国统一考试复习大纲,明确了食品生产许可证审查人员资格考试应掌握的内容和学习的要点;二是为了考试复习,配套编写了六种类型练习题,内容涉及《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例》和《食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则(试行)》(国家质检总局令第79号)等法律法规以及《食品质量安全市场准入审查通则(2004版)》和食用植物油、其他粮食加工品、食用油脂制品、食用动物油脂、调味料、肉制品、乳制品、婴幼儿配方乳粉、婴幼儿及其他配方谷粉、饮料、方便食品、罐头、蜂花粉及蜂产品制品、速冻食品、薯类食品、巧克力及巧克力制品、含茶制品和代用茶、其他酒、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、其他豆制品、其他水产加工品、淀粉糖、糖等26个食品生产许可证审查细则。书中同时收录了2007年以糕点等7类产品生产许可证审查细则为主的全国统一考试试题及答案(A、B、C卷),供读者参考。

本书是食品生产许可证审查人员资格全国统一考试考前辅导和已注册审查员及从事食品质量安全市场准入工作管理人员继续教育的辅导用书。同时,也可供各级食品监督管理部门和广大食品生产加工企业相关人员学习、参考。

本书编写过程中,得到了《食品质量安全市场准入审查通则》及相关《食品生产许可证审查细则》起草单位和起草人以及有关专家、学者的大力支持,在此向他们表示感谢。

国家质量监督检验检疫总局

食品生产监管司

2007年6月

目 录

复习大纲(2007 年)

第一部分	食品质量安全市场准入制度	1
第二部分	食品生产许可证的内容和要求	2
第三部分	食品质量安全市场准入审查通则(2004 版)	3
第四部分	食用植物油等 26 个食品生产许可证审查细则	4
第五部分	食品质量安全检验	4
第六部分	食品质量安全监督	5
第七部分	审查人员管理	5
第八部分	其他	5

习 题

一、判断题	6
参考答案	20
二、填空题	22
参考答案	36
三、单项选择题	44
参考答案	68
四、多项选择题	70
参考答案	96
五、问答题	100
参考答案	103
六、案例题	118
参考答案	122

附 录

2007 年度食品生产许可证审查员资格全国统一考试试卷(A)	130
2007 年度食品生产许可证审查员资格全国统一考试试卷(A)答案	137
2007 年度食品生产许可证审查员资格全国统一考试试卷(B)	140
2007 年度食品生产许可证审查员资格全国统一考试试卷(B)答案	147
2007 年度食品生产许可证审查员资格全国统一考试试卷(C)	150
2007 年度食品生产许可证审查员资格全国统一考试试卷(C)答案	157

复习大纲 (2007年)

第一部分 食品质量安全市场准入制度

1. 食品质量安全市场准入制度基础

- (1) 食品质量安全概念；
- (2) 食品生产加工企业概念；
- (3) 食品质量安全市场准入制度方面产业政策。

2. 食品质量安全市场准入制度的适用范围

- (1) 适用地域；
- (2) 适用产品；
- (3) 适用主体。

3. 食品质量安全市场准入制度的基本内容

- (1) 食品生产许可证制度；
- (2) 食品强制检验制度；
- (3) 食品市场准入标志制度。

4. 食品质量安全市场准入制度的法律依据

- (1) 《中华人民共和国产品质量法》；
- (2) 《中华人民共和国标准化法》；
- (3) 《中华人民共和国计量法》；
- (4) 《中华人民共和国食品卫生法》；
- (5) 《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例》；
- (6) 《食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则(试行)》。

5. 影响食品质量安全的因素

- (1) 生物性污染；
- (2) 化学性污染；

(3) 物理性污染。

6. 各级管理机构的职责

- (1) 国家质量监督检验检疫总局的职责；
- (2) 省级质量技术监督局职责；
- (3) 市(地)质量技术监督局的职责；
- (4) 县级质量技术监督局的职责。

7. 检验机构的资格与职责

- (1) 发证检验机构；
- (2) 委托检验机构；
- (3) 监督检验机构。

第二部分 食品生产许可证的内容和要求

1. 发证工作程序

- (1) 工作环节；
- (2) 时限要求。

2. 申证主体规定

- (1) 独立法人机构；
- (2) 非独立法人机构；
- (3) 集团公司；
- (4) 分装企业。

3. 材料审查

- (1) 材料的完整性；
- (2) 材料的准确性；
- (3) 材料的有效性；
- (4) 企业产品标准的合理性。

4. 企业现场核查

- (1) 首次会议；
- (2) 现场核查；
- (3) 核查组会议；
- (4) 产品抽样；
- (5) 末次会议。

5. 产品抽样

- (1) 抽样方法；
- (2) 抽样单的填写。

6. “QS”标志使用

- (1) “QS”标志的含义；
- (2) “QS”标志使用要求。

第三部分 食品质量安全市场准入审查通则(2004 版)

1. 企业保证产品质量的 10 个必备条件

2. 现场核查内容

- (1) 质量管理职责；
- (2) 企业场所要求；
- (3) 生产资源提供；
- (4) 采购质量控制；
- (5) 过程质量管理；
- (6) 产品质量检验。

3. 现场核查工作计划表

4. 现场核查表

- (1) 合格；
- (2) 一般不合格；
- (3) 严重不合格；
- (4) 重点核查项目。

5. 核查报告

- (1) 合格(A、B、C 级)；
- (2) 不合格；
- (3) 免于现场核查企业的核查结论。

6. 企业不合格项改进表

第四部分 食用植物油等 26 个食品生产许可证审查细则

1. 食品生产许可证发证范围

- (1) 申证单元的划分；
- (2) 产品种类。

2. 产品生产工艺

3. 生产场所要求

4. 必备的生产设备

5. 出厂检验设备

6. 产品相关标准

7. 原辅材料要求

第五部分 食品质量安全检验

1. 发证检验

2. 监督检验

3. 出厂检验

4. “*”号项目检验

5. 进货验收

6. 比对检验

7. 检验批次

8. 加严检验

第六部分 食品质量安全监督

1. 食品质量安全监督的形式

- (1) 巡查；
- (2) 回访；
- (3) 监督抽查；
- (4) 年度审查。

2. 无证生产销售的查处

- (1) 无证产品的定义；
- (2) 无证生产销售的法律责任；
- (3) 无证查处的相关规定。

3. 委托生产标识方法

- (1) 有证委托有证；
- (2) 无证委托有证。

第七部分 审查人员管理

1. 审查人员培训与注册

2. 审查人员行为规范

3. 核查组长职责

4. 审查人员职责

第八部分 其他

1. 关于加强食品生产许可证发证检验工作的通知

(国质检监函[2005]775号)

2. 关于印发《省级食品生产许可工作的规范》的通知

(国质检监[2005]336号)

3. 其他与食品质量安全市场准入制度相关的规范性文件

习 题

一、判断题

下列各题,正确的打(√),错误的打(×)

1. 行政机关实施行政许可和对行政许可事项进行监督检查,一律不得收取任何费用。()
2. 被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得直接关系公共安全、人身健康、生命财产安全事项的行政许可的,申请人在三年内不得再次申请该行政许可。()
3. 申请人不得委托他人提出行政许可。()
4. 行政机关作出准予行政许可的决定,应当自作出决定的同时立即向申请人送达行政许可证件,或者加贴标签、加盖检验、检测、检疫印章。()
5. 行政许可申请人隐瞒有关情况或者提供虚假材料申请行政许可的,行政机关应当不予受理或者不予行政许可,并给予警告。()
6. 行政许可是一种依申请的行政行为。()
7. 行政机关违反法定程序作出准予行政许可决定的,作出行政许可决定的行政机关或者其上级行政机关依据职权必须撤销该行政许可。()
8. 有关行政许可的规定应当公布;未经公布的,不得作为实施行政许可的依据。()
9. 行政机关可以将其行政许可权委托给事业单位行使。()
10. 部门规章既然不能创设行政许可的事项,也就不能对上位法已经设定的行政许可作出具体规定。()
11. 对列入目录的产品生产企业必须取得生产许可证,方能生产、销售,经销企业可以销售未获得生产许可证的产品。()
12. 工业产品生产许可证制度中对企业的审查就是对企业的实地核查。()
13. 工业产品生产许可证制度的宗旨之一,就是要贯彻国家产业政策。()
14. 列入生产许可证目录产品的进出口管理依照法律、行政法规和国家有关规定执行。()
15. 根据需要,地方有关主管可以增加实行工业产品生产许可证管理的 product 类别。()
16. 工业产品生产许可证的产品目录,应适时评价调整。()
17. 国家对工业产品生产许可证企业实地核查的审查人员实行资格管理

制度。()

18. 国务院生产许可证管理部门可以授权省、自治区、直辖市工业产品生产许可证主管部门负责部分列入目录产品的生产许可证审查发证工作。()

19. 省、自治区、直辖市工业产品生产许可证主管部门可根据自身要求附加条件,限制企业申请取得生产许可证。()

20. 企业从境外进口半成品零部件,在境内加工或组装成列入目录的产品并销售的,适用《工业产品生产许可证管理条例》。()

21. 出口食品生产企业生产加工的食品不在国内销售的,应申请办理食品生产许可证。()

22. 通过 HACCP 认证的企业,可免于或者简化企业必备条件现场核查,可不对企业标准的合理性进行审查。()

23. 食品生产加工企业按照地域管辖原则,办理食品生产许可证的申请审查。()

24. 国家已实行生产许可证管理的食品,企业加印(贴)食品质量安全市场准入标志的食品,均可出厂销售。()

25. 某食品生产企业生产的小麦粉全部用于加工挂面,其生产的小麦粉应申请办理食品生产许可证。()

26. 食品生产加工企业的检验、检测设备只要经计量检定合格或者校准就可投入检验、检测。()

27. 食品生产加工企业可使用回收的产品生产加工食品。()

28. 企业对检验结果有异议提出复检的,检验机构应当立即进行复检。()

29. 分装企业可不具备出厂检验能力。()

30. 核查组对通过必备条件审查的企业要求在现场抽取和封存样品,并告知企业送到核查组指定的检验机构检验。()

31. 企业办理食品生产许可证申请材料应包含关键控制点的作业指导书及控制记录。()

32. 取得食品生产许可证的企业可以以适当的形式转让食品生产许可证证书、QS 标志和食品生产许可证编号。()

33. 企业使用 QS 标志时,可根据需要按式样比例放大或者缩小,但不得变形、变色。()

34. 当纳入食品质量安全市场准入的产品进入无证查处期,企业不得再申请食品生产许可证。()

35. 出口食品生产加工企业生产加工的食品在中华人民共和国境内销售的,应当申请办理食品生产许可证。()

36. 检验机构和检验人员可以从事与其检验的列入目录产品相关的生产、销售活动。()

37. 实施食品质量安全市场准入制度的食品,出厂前必须在其包装或者标识上加印(贴)QS 标志。()

38. 审查人员、检验机构及其检验人员刁难企业的,企业有权向国家质量监督检验检疫总局(以下简称国家质检总局)和县级以上质量技术监督部门投诉。()

39. 取得食品生产许可证的企业可以根据自己情况自行决定在其产品包装或者标识上加印(贴)食品生产许可证编号。()
40. 取得食品生产许可证的企业连续停止生产加工获证产品 1 年以上的,重新生产加工时,可严格按照要求,自行组织生产。()
41. 国家对从事企业必备条件的审查人员实行职(执)业资格管理制度,对食品检验人员实行资格管理制度。()
42. 省级质量技术监督部门负责统一制定审查人员和检验人员的考核标准,统一培训审查人员和检验人员的师资,统一组织注册审查员和高级审查员的考核注册。()
43. 省级质量技术监督部门可以将省级食品生产许可工作部分事项委托市级质量技术监督部门实施,但是许可审批权不得委托。()
44. 未经批准、备案的人员不得作为技术专家参加核查工作。()
45. 取得食品生产许可证的企业未按食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则规定提交年度报告的,责令限期改正;逾期未改正的,处以 5 千元以下的罚款。()
46. 食品生产许可申请的受理部门为省级或市级质量技术监督部门(以下简称申请受理部门)。申请受理部门的具体受理范围,由省级质量技术监督部门确定并予以公布。()
47. 取得食品生产许可证的产品经国家监督抽查或者省级监督抽查,涉及安全卫生等强制性标准规定的项目或者反映产品特征性能的项目连续 3 次不合格的,吊销食品生产许可证。()
48. 食品生产加工企业在生产加工活动中使用未取得生产许可证的实施生产许可证管理的产品,当事人有充分证据证明其不知道该产品为未取得生产许可证的实施生产许可证管理的产品并能如实说明进货来源的,可以从轻或者减轻处罚。()
49. 检验机构及其检验人员从事与其检验的实施食品质量安全市场准入管理食品相关的生产销售活动,或者以其名义推荐或者监制、监销其检验的列入生产许可证管理食品的,处 1 万元以上 10 万元以下罚款。()
50. 核查组对抽样的正确性、抽样单填写的准确性、样品封存的完好性负责。()
51. 企业在出厂检验中应当按照生产批逐批进行出厂检验,一个生产批是指同一天生产的产品。()
52. 取得食品生产许可证的企业,应当在食品的最小销售包装上,标注食品生产许可证编号和食品市场准入标志。()
53. 对于现做现卖、流动制作等形式的食品加工场点不包括在本次市场准入发证范围之内。()
54. 在发证检验中,企业使用了某种食品添加剂而在食品标签上未注明的,检验机构一旦检出,则判为发证检验不合格。()
55. 食品生产加工企业生产加工食品时应用质量好的原材料和食品添加剂。()
56. 食品质量安全市场准入制度的发证检验由国家质检总局或省级质量技术监督局指定的检验机构实施。()
57. 在一个企业多个分厂核查中,各个分厂或生产加工点出现的内容相同的一般不合格项,只按一项计算。()

58. 国家质量监督检验检疫总局决定,从 2005 年开始,进一步完善食品质量安全管理模式,对食品生产加工企业实施分类分级管理。()

59. 现场核查工作基本程序,即召开首次会议、现场核查、核查组会议、末次会议。()

60. 现场核查工作中,核查组要进行企业标准合理性审查,对企业标准中低于国家、行业推荐性标准的,按国家、行业推荐性标准执行。()

61. 企业明示的经备案的产品标准的某个别项目与相应国家标准、行业标准要求不一致时,应提供合理性理由。()

62. 企业发生不合格就应采取纠正措施。()

63. 实施食品生产许可证管理的食用植物油、食用油脂制品、食用动物油脂,其申证单元为 1 个。()

64. 实施食品生产许可证管理的食用植物油产品,2006 年又增补了以芝麻、棕榈果实(仁)、橄榄果实、椰子果实以及其他小品种植物油料(如:核桃、杏仁、葡萄籽等)为原料制取的原油(毛油),经过加工制成的食用植物油(含食用调和油)。()

65. 食用植物油分装企业在生产许可证上应单独注明。()

66. GB 2716《食用植物油卫生标准》有效版本是 2005 年的。SB/T 10292《食用调和油》有效版本是 1998 年的。()

67. 实施食品生产许可证管理的食用油脂制品包括食用氢化油、人造奶油(人造黄油)、起酥油、代可可脂等。()

68. 生产人造奶油(人造黄油)的原料油脂主要包括动物油、植物油以及它们的氢化或酯交换改性油。()

69. 实施食品生产许可证管理的食用动物油脂是指由动物脂肪组织提炼出的固态或半固态脂类,经过加工制成的食用动物油脂。()

70. 采用压榨法制油生产的企业必须具备汽提塔设施。()

71. 罗维朋比色计、电炉、温度计、气相色谱仪足以满足食用植物油出厂检验。()

72. 以其他植物油料制取的小品种食用植物油,其发证检验项目按照 GB 2716—2005《食用植物油卫生标准》和备案有效的企业标准进行检验和判定。()

73. 其他粮食加工品是指以谷物为原料加工制作未经熟制或熟制工序的食品。()

74. 根据其他粮食加工品生产许可证审查细则的规定,谷物加工品不一定有碾米工序。()

75. 根据其他粮食加工品生产许可证审查细则的规定,未经熟化的麦片属于其他粮食加工品的发证范围。()

76. 其他粮食加工品生产企业需具备固定的生产加工场所、相应的生产加工设备和工艺流程。()

77. 其他粮食加工品生产企业生产的产品无国家、行业标准时,完全按照企业标准进行审核即可。()

78. 根据其他粮食加工品生产许可证审查细则的规定,谷物加工品的检验项目中水分、杂质和标签是规定的出厂检验项。()

79. 用于粮食加工品包装的材料要符合 GB/T 17109—1997《粮食销售包装》的要求。()

80. 粮食加工品分装企业只需要具备相应包装设备,不需要具备与生产企业一样的生产环境和原辅材料仓库。()

81. 其他粮食加工品的申证单元为 3 个,即谷物加工品、谷物碾磨加工品、谷物粉类制成品。()

82. 根据其他粮食加工品生产许可证审查细则规定,谷物粉类制成品允许分装。()

83. 调味料发证范围包括所有调味料产品。()

84. 调味料发证范围包括除酱油、食醋、味精、鸡精调味料、酱类等已纳入实施生产许可证管理的调味品之外的其他的各类调味品。()

85. 生产用植物蛋白水解液、酱色、盐、水勾兑的酱油的企业可申请调味料生产许可证。()

86. 生产谷氨酸钠含量低于 80%的味精产品的企业可申请调味料生产许可证。()

87. 调味料产品申证单元为 3 个,即调味料(液体、半固态、固态)。()

88. 调味料生产过程中不可以用非食用性原料生产的蛋白水解液。()

89. 调味料生产过程中可以添加少量的辣椒红色素。()

90. 企业生产调味料产品没有国家或行业标准的,企业应制定企业标准。企业标准应符合调味料产品生产许可证审查细则的规定。()

91. 生产调味料产品所用的原料主要有蛋白质类原料、食用油、淀粉质类原料、食盐、味精、水、香辛料、蔬菜、食用菌、食品添加剂等。()

92. 企业制定企业标准时,应对即食类调味料产品提出菌落总数、大肠菌群、致病菌等项目的技术要求。()

93. 肉制品的申证单元为有 5 个,即腌腊肉制品、酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品、发酵肉制品。()

94. 在肉制品生产许可证上应注明获证产品名称即肉制品及申证单元名称。()

95. 酱卤肉制品容易出现的质量安全问题是食品添加剂超量、苯并(a)芘及微生物污染。()

96. 腌腊肉制品的关键控制环节是原辅料质量、添加剂、热加工温度和时间、产品包装和贮运。()

97. 对肉制品加工企业要求是原辅材料和成品的存放场所必须分开设置。()

98. 对肉制品加工企业要求是原料冷库的温度应能保持原料肉冻结,成品库的温度应符合产品明示的保存条件。()

99. 肉制品原辅材料的有关要求中没有规定不得使用回收的食品做原料加工食品。()

100. 肉制品加工企业应建立产品销售明细记录并妥善保存。()

101. 肉制品加工企业的车间工作人员须着洁净的工作服、工作鞋、工作帽并佩带口罩,工作帽应罩住全部头发,工作服应定期清洗消毒。()

102. 熏煮香肠火腿制品申证单元必备的出厂检验设备包括天平(0.1 g)、灭菌锅、微