

# 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

(一)

国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司 编



中国计量出版社

CHINA METROLOGY PUBLISHING HOUSE



**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**

**(一)**

**国家质量监督检验检疫总局产品质量监督司 编**

**中国计量出版社**

# 前 言

食品质量安全市场准入制度自 2002 年 7 月开始实施以来，对提高我国食品质量安全水平，推动食品产业结构调整，为广大消费者创造放心满意的购物环境等方面发挥了积极的作用。

食品生产企业保证产品质量必备生产条件现场审查，是食品质量安全市场准入制度的一个重要环节，审查人员承担着重要的任务。现场审查工作量大，政策性强，专业特点突出，审查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知识。建立一支政治性强、业务精湛、作风过硬、敢于负责的高素质审查员队伍，成为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。

为加强审查员队伍建设，国家质量监督检验检疫总局（简称国家质检总局）建立了食品生产许可证审查人员培训、考试和注册制度。两年来，已有 2300 人经过培训和全国统一考试，获得了由国家质检总局批准的注册审查员资格证书。为加强和完善食品生产许可证审查员理论知识和专业知识的培训，强化继续教育，不断提高审查人员素质，规范审查人员行为，适应食品质量安全市场准入工作要求，我们在总结 2003 年食品生产许可证审查员全国统一考试工作的基础上，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（一）》。

该书分两大部分：一是食品生产许可证审查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员资格考试应掌握的内容和学习的重点；二是为学习配套的各种类型习题，内容涵盖《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》（国家质检总局令第 52 号）、《食品质量安全市场准入审查通则》和米、面、油、酱油、醋、肉制品、乳制品、饮料、调味品（糖、味精）、方便面、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻面米食品和膨化食品等 15 类食品生产许可证审查（实施）细则内容，是 2004 年食品生产许可证审查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的继续教育

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人员学习、参考。随着食品安全市场准入制度不断推进，我们会根据工作进展情况继续编写新的内容。

该书编写过程中，得到了《食品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

产品质量监督司

2004年3月

# 目 录

---

## 前 言

## 复习大纲

|      |                          |       |
|------|--------------------------|-------|
| 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 .....     | ( 3 ) |
| 第四部分 | 15类食品生产许可证审查(实施)细则 ..... | ( 4 ) |
| 第五部分 | 食品质量安全检验 .....           | ( 5 ) |
| 第六部分 | 食品质量安全监督 .....           | ( 6 ) |
| 第七部分 | 审查人员管理 .....             | ( 6 ) |
| 第八部分 | 其他 .....                 | ( 7 ) |

## 习 题

|               |       |
|---------------|-------|
| 一、判断题 .....   | ( 8 ) |
| 二、填空题 .....   | (28)  |
| 三、单项选择题 ..... | (43)  |
| 四、多项选择题 ..... | (83)  |
| 五、问答题 .....   | (110) |
| 六、案例题 .....   | (121) |

# 复习大纲

---

## 第一部分 食品质量安全市场准入制度

### 1. 实施食品质量安全市场准入制度的必要性

要点:

- (1) 我国食品质量安全形势的需要
- (2) 提高食品生产力水平的需要
- (3) 规范市场经济秩序的需要

### 2. 食品质量安全市场准入制度的适用范围

要点:

- (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

要点:

- (1) 食品生产许可证制度
- (2) 强制检验制度
- (3) 准入标志制度

### 4. 食品质量安全市场准入制度的法律依据

要点:

- (1) 《中华人民共和国产品质量法》
- (2) 《工业产品生产许可证试行条例》
- (3) 《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》

## **5. 食品质量安全定义**

**要点:**

- (1) 什么是食品质量安全
- (2) 食品安全与食品卫生的区别

## **6. 影响食品质量安全的因素**

**要点:**

- (1) 生物性污染
- (2) 化学性污染
- (3) 物理性污染

## **7. 各级管理机构的职责**

**要点:**

- (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的职责
- (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

## **8. 检验机构的资格与职责**

**要点:**

- (1) 发证检验机构
- (2) 委托检验机构

# **第二部分 食品生产许可的内容和要求**

## **1. 发证工作程序**

**要点:**

- (1) 工作环节
- (2) 时限要求

## **2. 申证主体规定**

**要点:**

- (1) 独立法人机构
- (2) 个体户

- (3) 集团公司
- (4) 分装企业

### 3. 申请材料审查

**要点:**

- (1) 材料的完整性
- (2) 材料的准确性
- (3) 材料的有效性

### 4. 企业现场审查

**要点:**

- (1) 首次会议
- (2) 现场审查
- (3) 审查组会议
- (4) 产品抽样
- (5) 末次会议

### 5. 产品抽样检验

**要点:**

- (1) 随机抽样
- (2) 抽主导产品
- (3) 抽生产加工难度大的产品

### 6. QS 标志使用

**要点:**

- (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

### 1. 企业保证产品质量的 10 个必备条件

### 2. 现场审查内容

**要点:**

- (1) 质量管理职责

- (2) 生产资源提供
- (3) 技术文件管理
- (4) 采购质量控制
- (5) 过程质量管理
- (6) 产品质量检验

### 3. 现场审查工作计划表

### 4. 现场审查表的填写

### 5. 审查评定结论

要点:

- (1) 合格
- (2) 一般不合格
- (3) 严重不合格

### 6. 审查报告的填写

要点:

- (1) 合格
- (2) 不合格
- (3) 自行检验与委托检验

### 7. 企业不合格项改进表的填写

## 第四部分 15 类食品生产许可证审查（实施）细则

### 1. 食品质量安全发证产品范围

要点:

- (1) 包装产品
- (2) 产品种类

### 2. 申证单元的划分

### 3. 15 类产品生产工艺

### 4. 生产场所要求

### 5. 必备的生产设备

### 6. 出厂检验设备

- 7. 产品相关标准
- 8. 原辅材料要求
- 9. 抽样方法

**第五部分 食品质量安全检验**

**1. 食品质量安全检验类型**

**要点：**

- (1) 发证检验
- (2) 监督检验
- (3) 出厂检验

**2. 出厂检验**

**要点：**

- (1) 法律依据
- (2) 自行检验
- (3) 委托检验

**3. 进货验收**

**要点：**

- (1) 检验
- (2) 验证

**4. 比对检验**

**要点：**

- (1) 比对检验的概念
- (2) 比对检验的要求

**5. 检验批次**

**要点：**

- (1) 生产批次的确定
- (2) 委托检验批次的合理性

**6. 加严检验**

**要点：**

- (1) 基本概念
- (2) 关联检验项目

## 第六部分 食品质量安全监督

### 1. 食品质量安全监督的形式

**要点：**

- (1) 日常监督检查
- (2) 定期监督检验
- (3) 产品监督抽查
- (4) 年度审查

### 2. 获证企业的义务

**要点：**

- (1) 生产合格产品
- (2) 接受监督管理
- (3) 加贴（印）标识
- (4) 使用新资源应符合规定

### 3. 无证生产销售的查处

**要点：**

- (1) 无证产品的定义
- (2) 无证产品的生产和销售的法律责任

### 4. 委托生产标识

**要点：**

- (1) 有证委托有证
- (2) 无证委托有证
- (3) 不能委托无证

## 第七部分 审查人员管理

### 1. 审查人员注册

**要点：**

- (1) 注册条件

- (2) 注册有效期
- (3) 继续培训教育

## 2. 审查人员行为规范

**要点：**

- (1) 了解审查员守则
- (2) 遵守廉政纪律

## 3. 审查组长职责

**要点：**

- (1) 审查组长负责制
- (2) 负责材料书面审查
- (3) 负责企业现场审查
- (4) 负责企业申证产品抽样

## 4. 审查人员职责

**要点：**

- (1) 执行相关法律法规
- (2) 承担审查（材料书面审查、现场审查）任务
- (3) 提出意见和建议

# 第八部分 其 他

**要点：**

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（正确✓，错误×）

1. 食品生产加工企业申请食品生产许可证，应当符合法律、行政法规及国家有关政策规定的企业设立条件，具备卫生许可证和企业法人营业执照或者营业执照后，方可向质量技术监督部门申领食品生产许可证。

答案：✓

2. 食品生产加工企业不具备出厂检验能力的可以就近委托当地质检机构进行产品出厂检验。

答案：×

3. 已通过 HACCP 体系评审的企业不必进行审查，可直接领取食品生产许可证。

答案：×

4. 饮料的申证单元有6个，即瓶装饮用水、碳酸饮料、茶饮料、果（蔬）汁及其饮料、含乳饮料和植物蛋白的饮料、固体饮料。

答案：✓

5. 企业现场审查工作实行审查组负责制。

答案：×

6. 实施加严检验是对不合格项进行连续抽查检验，直到连续3个批次产品检验合格。

答案：×

7. 实施自行检验的企业，应当每年将样品送到质量技术监督部门指定的检验机构进行比对。

答案：✓

8. 取得食品生产许可证的企业可将生产许可证转让给比其规模更大的企业使用。

答案：×

9. 凡符合食品质量安全监督管理适用范围的企业，无论其是否持有工商营业执照和卫生许可证，都受食品生产加工企业安全监督管理办法监督管理。

答案：✓

10. 食品生产加工企业必须按照有效的产品标准组织生产。产品如有强制性标准，企业明示执行企业标准时，该标准可以低于国家、行业或者地方的强制性标准。

答案：×

11. 现场审查工作基本程序，即召开首次会议、现场审查、产品抽样、审查组会议和末次会议。

答案：✓

12. 审查组依据《食品质量安全市场准入审查通则》（以下简称《审查通则》）中的《食品生产加工企业必备条件现场审查表》（以下简称《现场审查表》）对食品生产加工企业进行现场审查时，要参照相应的食品生产许可证审查细则（以下简称《审查细则》），才能够进行现场审查和评定。

答案：✓

13. 比较正规、严格的生产批的确定应是同一次投料、同一条生产线、同一班次生产的同种产品。肉制品等 10 类食品生产许可证审查细则均明确采用这一批次确定原则。

答案：×

14. 食品生产加工企业具有《审查细则》中规定的必备生产设备，就符合《审查细则》中规定的生产设备要求。

答案：×

15. 只有以小麦粉为主要原料，加入（或不加入）糖、油及其他辅料，经调粉、成型、烘烤制成的水分低于 6.5% 的松脆食品，即饼干才属于食品生产许可证管理的范畴。

答案：×

16. 实施食品生产许可证管理的肉类制品包括所有以动物肉类为原料加工制作的加工产品。

答案：×

17. 食品质量安全市场准入制度就是对食品生产企业实施生产许可证制度，对食品质量实施强制检验制度，对食品标签实施质量安全市场准入标志制度。

答案：✓

18. 发证检验所抽样品应为企业产量较大的或者生产加工难度较大的产品品种。

答案：✓

19. 集团公司不具备生产条件和生产能力，其产品全部委托给其他有食品生产许可证的企业生产，该集团公司可以单独申请食品生产许可证。

答案：×

20. 食品安全与食品卫生是同一概念。

答案：×

21. 食品企业在提交申请材料时，应按申证单元进行填报，并递交相应的材料。

答案：✓

22. 获得食品生产许可证的企业可以将其食品生产许可证转让他人使用。

答案：×

23. 出厂检验是企业为保证其生产加工的食品必须合格所采取的一种企业行为，是企业必须履行的一项法定义务。

答案：✓

24. 申证单元是指将一组性能指标、规格型号和用途相近，所需生产设备、生产工艺及检验手段和方式类似的产品划分为一个申请许可证单位的产品分类。

答案：✓

25. 速冻面米食品，是指以小麦粉、米、杂粮等粮食为主要原料或同时配以（单一或多种配料）肉、禽、蛋、奶、蔬菜、果料、糖、油、调味品为馅料，经成型、生制或熟制、速冻、包装而成的食品。

答案：✓

26. 实施生产许可证管理的乳制品包括巴氏灭菌乳、灭菌乳、酸牛乳、乳粉、炼乳、奶油和干酪。乳制品的申证单元为3个。

答案：✓

27. 在食品生产许可证上应当注明获证产品名称。食品生产许可证的有效期为3年。

答案：✓

28. 《方便面生产许可证审查细则》规定了方便面生产企业必须具备的生产环境，对原辅料库、生产车间和成品库不作要求。

答案：×

29. 根据企业申请发证产品的品种，对速冻米面食品随机抽取 1 种产品进行检验。抽取的该产品种类既有熟制品又有生制品的，以生制品优先抽取。

答案：×

30. 食品安全是对最终产品而言，而食品卫生是食品安全的一部分，是对食品的生产过程而言。

答案：✓

31. 乳制品生产许可证审查细则中 QB/T 3776—1999《硬质干酪》标准不作为质量判定依据而改用相关国家标准。

答案：×

32. 肉制品的发证检验、定期监督检验和出厂检验分别按要求进行。企业的出厂检验项目中注有“\*”标记的，企业应当每年检验两次。

答案：✓

33. 食品质量安全是指质量状况对食用者健康、安全的保证程度，它包括食品的理化、感官、卫生、标签等多项内容。

答案：✓

34. 食品生产许可证申请工作应遵循地域管辖和统一管理原则。

答案：×

35. 对现场审查合格的企业，审查组现场抽封样品后，必须由审查组在封样后 10 个工作日内（有特殊规定的除外）将样品送达指定的检验机构。

答案：×

36. 企业名称发生变化时，应当在变更名称后 3 个月内向发证的质量技术监督部门提出食品生产许可证更名申请。

答案：×

37. 冷冻饮品生产企业应具备与生产相应的生产车间和冷冻库。

答案：×

38. 企业取得食品生产许可证后，就可在其取证产品的最小销售单元的食品包装或者标签上加印（贴）QS 标志。

答案：×

39. 企业未取得食品生产许可证不得生产加工相应的食品。

答案：✓

40. 出口食品生产加工企业生产的食品在中华人民共和国境内销售的，不需办理食品生产许可证。

答案：×

41. 国家质检总局对审查人员和检验人员的资格实行注册管理。

答案：✓

42. 省级质量技术监督部门负责组织本辖区审查人员和检验人员的培训工  
作。

答案：✓

43. 企业应制定采购所有原辅材料及包装材料的采购管理制度。

答案：×

44. 食品出厂必须经过检验，未经检验或检验不合格的食品不得出厂、销  
售。

答案：✓

45. 在资格证书有效期内，审查人员应当自觉接受规定科目的继续教育。

答案：✓

46. 审查人员、检验人员在工作中不科学、不公正地履行职责的，视情节  
轻重给予警告或者调离岗位及其他必要的行政处分，直至取消上岗资格。

答案：✓

47. 罐头食品的申证单元为 3 个，即畜禽水产罐头、果蔬罐头和其他罐  
头。

答案：✓

48. 酱卤肉制品包括白煮肉类、酱卤肉类、肉松类和肉干类。

答案：✓

49. 《现场审查表》有 6 个部分，共计 46 项审查内容。

答案：✓

50. 强制检验制度的内容有：发证检验、出厂检验和监督检验。

答案：✓

51. 企业生产的食品全部出口，也需要申请食品生产许可证。

答案：×

52. 食品生产许可证编号由英文字母 QS 加 12 位阿拉伯数字组成。

答案：✓

53. 获得国家产品质量免检的食品生产企业不需申请食品生产许可证。

答案：×

54. 食品企业对出厂销售的食物可选择性地进行出厂检验而不需全部检验。

答案：×