

2022年4月高等教育自学考试全国统一考试

食品安全控制技术

(课程代码 04989)

注意事项:

1. 本试卷分为两部分, 第一部分为选择题, 第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡(纸)指定位置上作答, 答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用2B铅笔, 书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

第一部分 选择题

一、单项选择题: 本大题共15小题, 每小题1分, 共15分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的, 请将其选出。

1. GMP中规定食品原料和添加剂的相关查验记录的保存期限
A. 不得少于2年 B. 不得少于3年
C. 不得少于5年 D. 不得少于10年
2. 操作限值确定的原则为
A. 根据实际而定 B. 越严格越好
C. 越高越好 D. 越低越好
3. 饼干和糕点生产许可证的有效期为
A. 1年 B. 2年
C. 3年 D. 5年
4. 速冻食品的中心温度一般为
A. -50℃以下 B. -40℃以下
C. -30℃以下 D. -18℃以下
5. 牛乳中的主要过敏源是
A. α -酪蛋白 B. 脂肪
C. 金属离子 D. 乳糖
6. HACCP体系中对于加工工艺的研究报告、科学评估的结果应保存
A. 至少1年 B. 至少2年
C. 至少3年 D. 至少4年

7. 饮料生产过程中的灌装室的洁净度应达
A. 10000级 B. 1000级
C. 100级 D. 10级
8. 下列不属于鱼糜制品加工过程中的关键控制点的是
A. 原料验收 B. 冻结冷藏
C. 搅拌混合 D. 去头和内脏
9. 肉制品企业的速冻间消毒频率
A. 每两个月至少一次 B. 每三个月至少一次
C. 每四个月至少一次 D. 每半年至少一次
10. 各类乳制品生产都含有的关键控制环节是
A. 发酵 B. 浓缩
C. 干燥 D. 原料验收
11. HACCP体系中对于冷藏产品的记录保存期限一般保存
A. 至少一年 B. 至少两年
C. 至少3年 D. 至少四年
12. 饮料生产过程中的传瓶间的洁净度应达
A. 10000级 B. 1000级
C. 100级 D. 10级
13. 巴氏杀菌乳均质的目的是
A. 杀菌 B. 改善风味
C. 增加营养 D. 防止脂肪聚集上升
14. 脱水蔬菜的烘烤温度大致为
A. 30~40℃ B. 55~85℃
C. 100~200℃ D. 200℃以上
15. 肉制品企业的成品库消毒频率
A. 每月至少一次 B. 每两个月至少一次
C. 每四个月至少一次 D. 每半年至少一次

二、多项选择题: 本大题共5小题, 每小题2分, 共10分。在每小题列出的备选项中至少有两项是符合题目要求的, 请将其选出, 错选、多选或少选均无分。

16. 下列属于食品中常见的致病菌的有
A. 沙门氏菌 B. 肉毒梭菌
C. 大肠埃希氏菌 D. 李斯特菌
E. 保加利亚乳杆菌

17. 适用于空气消毒的方法有
- A. 紫外线照射法
 - B. 臭氧消毒法
 - C. 药物熏蒸法
 - D. 高温灭菌法
 - E. 漂白粉消毒法
18. 罐头食品中的化学性危害来源有
- A. 化学清洁剂
 - B. 农药和兽药残留
 - C. 过敏性物质
 - D. 有毒金属元素
 - E. 食品添加剂
19. 直接饮用的果蔬汁包装形式有
- A. 玻璃瓶
 - B. 易拉罐
 - C. 塑料瓶
 - D. 纸质盒
 - E. PET 瓶
20. 速冻食品加工过程中的关键控制环节为
- A. 原辅料质量
 - B. 前处理工序
 - C. 速冻工序
 - D. 产品包装及冻藏链
 - E. 称量

三、判断题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。判断下列各题正误，正确的在答题卡相应位置涂“A”，错误的涂“B”。

- 21. 生活饮用水卫生标准规定致病菌不得检出。
- 22. 葡萄球菌毒素属于真菌性毒素。
- 23. HACCP 小组组长可以聘请外部专家担任。
- 24. 罐头食品应为商业无菌，常温下能长期存放。
- 25. 软饮料是不含酒精的饮料。
- 26. 操作限值比关键限值更严格的限值。
- 27. 凡从事食品生产的人员必须经过体检合格，获得健康证者方能上岗。
- 28. 肉毒素属于真菌毒素。
- 29. 罐头食品的杀菌温度是指按杀菌工艺规程的规定，杀菌锅内应达到的温度。
- 30. 饮料的主要原料为水。

第二部分 非选择题

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

- 31. 食品安全
- 32. 发酵食品

- 33. 纠偏行动
- 34. 膨化食品
- 35. 商业无菌

五、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

- 36. 简述 SSOP 的主要内容。
- 37. 简述 HACCP 的基本原理。
- 38. 简述油炸食品的关键控制点。
- 39. 简述饮料生产的关键控制点。

六、综合应用题：本大题共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分。

- 40. 论述 GMP、SSOP 和 HACCP 之间的关系。
- 41. 论述乳制品的危害分析。