

2022年4月高等教育自学考试福建省统一命题考试

食品安全与质量控制

(课程代码 03283)

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10小题,每小题2分,共20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. 下列属于 CCP 的监控方法的是
 - A. 温度监测、计时、测定蒸汽压力等
 - B. 测定输送带速度、检查产地证明、营养成分分析等
 - C. pH 值监测、细菌检验、水活度检测等
 - D. 水分含量测定、病原体检验、供应商声明的检查等
2. 在 HACCP 术语中,危害分析指的是
 - A. 分析危害以了解他们是否可能在食品中产生
 - B. 对危害及其存在条件的信息进行收集和评估的过程
 - C. 对食品加工步骤进行分析以确定什么会出错
 - D. 对食品加工步骤进行分析以确定如果在某处出错可能是有害
3. 破坏人体细胞代谢系统,会引起皮肤色素沉着的重金属是

A. 铬	B. 镉	C. 砷	D. 铅
------	------	------	------
4. 在区分车间清洁度时,一般将原材料仓库划分到

A. 清洁作业区	B. 准清洁作业区	C. 一般作业区	D. 非食品处理区
----------	-----------	----------	-----------
5. 黄曲霉毒素主要损害的部位是

A. 神经	B. 肝脏	C. 肾脏	D. 膀胱
-------	-------	-------	-------
6. 河豚毒素含量最高的部位是河豚鱼的

A. 血液	B. 肝脏	C. 卵巢	D. 肾脏
-------	-------	-------	-------
7. 鲜肉的理化指标不包括

A. 总挥发性盐基氮	B. 总胺	C. 硫化氢	D. pH 值
------------	-------	--------	---------

8. 存放不当的马铃薯会致毒,致毒的主要化学物质是

A. 龙葵碱	B. 秋水仙碱	C. 吡咯烷生物碱	D. 咖啡碱
--------	---------	-----------	--------
9. 在速冻青刀豆加工工艺中,有潜在化学性危害的是

A. 漂洗	B. 漂烫	C. 冻结	D. 包装
-------	-------	-------	-------
10. 绿色食品标志有效期为

A. 1年	B. 2年	C. 3年	D. 4年
-------	-------	-------	-------

二、判断选择题:本大题共10小题,每小题1分,共10分,判断下列每小题的正误,正确的将答题卡上该小题的“[A]”涂黑,错误的将“[B]”涂黑。

11. 质量只是指产品质量本身的特性。
12. 只要食品品种及其加工工艺相同,其 CCP 点的数量和位置一定相同。
13. HACCP 体系所规定的流程描述即组织的产品生产工艺流程图。
14. 没有腐败变质的食品就没有受到生物性污染。
15. 冷藏的原理是通过降低温度来减缓食物中的化学反应、生化反应和微生物生长。
16. 厂区布局合理,划分生产区和生活区,生产区应在生活区的上风向。
17. 为了提高生产效率,员工可穿工作服、鞋靴上卫生间。
18. 副溶血性弧菌属食物中毒的中毒食品主要是海产品。
19. 制定牛乳灭菌工艺参数时只需要考虑灭菌效果。
20. 有机产品标识中必须注明负责产品生产和加工的法人或公司。

第二部分 非选择题

三、填空题:本大题共10小题,每小题1分,共10分。

21. 质量控制技术包括_____和过程质量控制两大类。
22. SSOP 是指导食品加工中如何具体进行清洗、消毒和卫生保持的_____。
23. HACCP 主要包括 HACCP 控制图和_____两项基本内容。
24. 铅的毒性主要是由于其在人体的长期蓄积所造成的_____和神经性中毒。
25. 食品的安全性评价主要以_____为基础。
26. 通过生的食品、食品加工者或食品加工环境把生物的或化学的污染物转移到食品上的过程叫做_____。
27. 冻肉、禽类原料在冷库贮存时的温度为_____。
28. 乳制品在保质期内发生变质,可以通过_____图找出产品变质的主要原因,以便采取针对性措施予以解决。
29. 生产 AA 级绿色食品禁止使用_____。
30. ISO 是指_____。

四、名词解释题:本大题共5小题,每小题4分,共20分。

31. 食品的腐败变质
32. 休药期
33. 食品安全风险情况交流

34. 无公害食品

35. 食品添加剂

五、简答题：本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分。

36. 简述食品安全存在的主要问题。

37. 简述转基因食品评价的基本原则。

38. 简述食品从业人员卫生要求的主要内容。

39. 简述绿色食品标准的主要组成部分。

40. 简述生产流程图的主要内容。

六、论述题：本题 10 分。

41. 论述卫生标准操作程序(SSOP)的主要内容。



自考 365
www.zikao365.com



自考 365
www.zikao365.com