

2022年10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. 下列验证活动属于CCP验证的是
 - A. HACCP计划的重新审核
 - B. 运行HACCP计划的效果确认
 - C. 关键控制点监控用具/设备的定期校准
 - D. 卫生监控计划的实施情况检查
2. 下列属于黄曲霉毒素主要污染的食品品种是
 - A. 粮油及其制品
 - B. 动物性食品
 - C. 水产品
 - D. 碳酸饮料
3. 从事食品生产的人员进行体检的频率是
 - A. 每年一次
 - B. 半年一次
 - C. 三个月一次
 - D. 每个月一次
4. 下列在产品配方中不涉及食品安全危害的是
 - A. 水分活度
 - B. 苯甲酸钠
 - C. 蛋白质质量
 - D. 柠檬酸含量
5. 下列不会引起毒素型食物中毒的是
 - A. 韦氏梭菌
 - B. 沙门菌
 - C. 蜡样芽孢杆菌
 - D. 肉毒梭状芽孢杆菌
6. 在带鱼软罐头加工步骤中,应确定为关键控制点的是
 - A. 原料解冻
 - B. 切割
 - C. 称量装袋
 - D. 杀菌
7. 淀粉类食品在高温烹调下容易产生
 - A. 杂环胺类
 - B. 反式脂肪酸
 - C. 苯并芘
 - D. 丙烯酰胺
8. 菠萝中存在的过敏物质是
 - A. 清蛋白
 - B. 球蛋白
 - C. 白蛋白
 - D. 菠萝蛋白酶

9. 有机食品标志有效期为
 - A. 1年
 - B. 2年
 - C. 3年
 - D. 4年
 10. 屠宰场的厂址选择一般应距离公共场所、居民区等至少
 - A. 50 m以上
 - B. 100 m以上
 - C. 500 m以上
 - D. 1000 m以上
- 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. 理想的食品质量控制模式是指“从农田到餐桌”的全过程质量控制。
 12. HACCP体系要求任何贯彻HACCP管理体系的组织必须完全消除食品中存在的一切危害因素。
 13. 灭鼠尽量使用灭鼠药。
 14. 细菌都具有分解蛋白质的能力,从而使食品腐败变质。
 15. pH与水分越适于微生物的生存需要,杀菌效果越好。
 16. 生产过程中应避免使用易碎、易脱屑、易长霉的卫生工具。
 17. 第三方验证可以作为企业HACCP体系验证的组成部分。
 18. 硫化氢是鲜肉的理化指标之一。
 19. 巴氏杀菌乳要求从原料、加工、成品、贮存到运输各个环节必须保持冷链。
 20. 有机食品、有机农业的认证时只有第三方对有机食品生产的农产品进行验证,以证明其真实性。

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. 食品安全要求食品无毒、无害,符合应当有的营养要求,对人体健康不造成任何急性、亚急性或者_____危害。
22. HACCP是一种保障食品安全与卫生的_____管理体系。
23. 判断食品加工过程中的每个步骤是否为关键点的工具是_____。
24. 转基因食品安全性评价分为_____和食品安全性两方面。
25. 判断某种危害显著性的依据是该危害的可能性和_____。
26. 进入洁净区的空气必须净化,并根据_____要求来设定。
27. 鲜肉存放在专用库贮存的温度为_____。
28. 动物性食品在烧烤、烟熏和烧焦等过程中与燃料燃烧产生的_____直接污染食品。
29. 我国绿色食品的认证机构是_____。
30. FAO是指_____。

四、名词解释题:本大题共5小题,每小题4分,共20分。

31. 关键限值
32. 食品添加剂
33. 食品加工

34. 保健食品

35. 灭菌乳

五、简答题：本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分。

36. 简述食品企业实施 QS 认证的意义。

37. 简述实质等同性评价转基因食品的主要内容。

38. 简述食品添加剂存在的安全使用问题。

39. 简述有机食品标志的寓意。

40. 简述 HACCP 小组的组成及其主要职能。

六、论述题：本题 10 分。

41. 论述防止食品生物污染的方法。