

2023年4月高等教育自学考试全国统一考试

食品质量管理学

(课程代码 04979)

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. 食品污染的来源有生物性污染、物理性污染和
A. 细菌性污染 B. 病原性污染
C. 病毒性污染 D. 化学性污染
2. A级绿色食品中允许使用的食品添加剂是
A. 硝酸钠 B. 苯甲酸
C. 山梨酸钾 D. 硫磺
3. 承担食品安全综合协调职责, 负责食品安全风险评估、食品安全标准制定等职责的最高国家机构是
A. 国务院工商行政管理部门 B. 国务院食品药品监督管理部门
C. 国务院质监部门 D. 国务院卫生行政部门
4. 《食品企业通用卫生规范》中规定, 食品从业人员必须具有
A. 化验员证 B. 健康证
C. 本科学历 D. 大专学历
5. 常残留于蜂蜜、水产品等中, 导致白血病, 已被我国禁用但仍然屡禁不止的抗生素是
A. 氯霉素 B. 土霉素
C. 双氢链霉素 D. 青霉素
6. 目前我国对食品的生产、经营实行
A. 认可制度 B. 许可制度
C. 监督制度 D. 审查制度

7. 能阻止或推迟食品氧化变质、提高食品稳定性和延长储存期的食品添加剂是
A. 抗氧化剂 B. 防腐剂
C. 保鲜剂 D. 稳定剂
8. 2006年我国进口食品货值位列第一的是
A. 奶粉 B. 植物油
C. 烟草 D. 食糖
9. 在ISO9000族标准中, 属于基本原理和术语的标准的是
A. ISO19011 B. ISO9001
C. ISO9000 D. ISO9004
10. 用非食品原料生产食品的生产者, 或该类食品的经营者面临的最高处罚是
A. 货值金额三十倍以下罚款 B. 货值金额二十倍以下罚款
C. 货值金额十五倍以下罚款 D. 五万元
11. 2006年中国进口食品货值位列第一的国家或地区是
A. 美国 B. 俄罗斯
C. 泰国 D. 马来西亚
12. 下列食物中, 不属于易致癌的食物是
A. 烧烤食物 B. 油炸食物
C. 熏制食物 D. 碳酸饮料
13. 2006年我国出口食品贸易额位列第一的国家或地区是
A. 美国 B. 韩国
C. 日本 D. 中国香港
14. 烧焦了的鱼、肉不宜再食用, 因其中含有对人体有极强的致癌作用的物质是
A. 二噁英 B. 黄曲霉毒素
C. 杂环胺 D. 反式脂肪酸
15. 下列属于微生物污染的是
A. 苏丹红污染 B. 沙门菌
C. 农药残留 D. 多环芳烃

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. 辐照对食品安全性的影响有
A. 诱发放射性的污染物 B. 生产毒性物质
C. 生产致癌物质 D. 生产遗传诱变物
E. 破坏营养物质
17. 下列选项中, 属于人畜共患病的有
A. 疯牛病 B. 口蹄疫
C. 禽流感 D. 猪瘟
E. 猪肺疫

18. 我国出口食品货值列前十位的有
- A. 水产品
 - B. 水产制品
 - C. 蔬菜
 - D. 罐头
 - E. 乳制品

19. 2009 版《食品安全法》的主要内容有
- A. 食品安全风险监测和评估
 - B. 食品生产经营
 - C. 食品检验
 - D. 食品安全标准
 - E. 食品企业认证

20. 下列选项中, 属于植物源性食品中常见的天然有毒物质的有
- A. 凝集素
 - B. 蛋白酶抑制剂
 - C. 皂苷
 - D. 秋水仙碱
 - E. 脂肪氧化酶

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. 第一版的《食品安全法》实施的时间是 2009 年 10 月 1 日。
22. 常规食品的食用安全性高于无公害农产品。
23. 市场上出售猪肉的经销商需要出具动物检疫合格证、车辆消毒证、定点屠宰许可证、肉品品质检验合格证。
24. 蔬菜腌制成熟期亚硝酸盐含量高于腌制初期。
25. 兽药残留可引起人类“三致作用”: 致癌、致畸、致突变。
26. 2009 版的《食品安全法》中规定, 生产不符合食品安全标准的食品或者销售明知是不符合食品安全标准的食品, 消费者除要求赔偿损失外, 还可以向生产者或销售者要求支付价款十倍的赔偿金。
27. 食品安全是人们健康生活的重要保障。
28. 农产品批发市场对经营无公害食品、绿色食品和有机食品的经营商要要求其出具相应的认证证书和具有法定资质的检测机构出具的检测结果报告单。
29. 食品中兽药残留的控制措施之一是严厉查处违禁药物用作饲料添加剂, 对违法人员要追究其刑事责任。
30. 在以双键结合的不饱和脂肪酸中, 若脂肪酸都在双键的一侧为顺式, 在双键的不同位置为反式。

第二部分 非选择题

四、填空题: 本大题共 10 小题, 每小题 1 分, 共 10 分。

31. 目前, 中国已发布涉及食品安全的国家标准 1800 余项, 食品行业标准 2900 余项, 其中强制性国家标准 634 项, 按大类来分, 一类是卫生标准, 另一类是_____。
32. 肉、禽蛋的批发市场至少应配备的检测设备一是快速检测肉内水分含量的设备, 二是_____的检测设备。
33. 腌制食品中常见的安全性问题有_____, 细菌中毒、营养成分的破坏和添加剂的安全问题等等。
34. 食品安全法规定, 食品广告的内容应当_____, 不得含有虚假、夸大的内容, 不得涉及疾病预防、治疗功能。
35. 经常食用一些含低剂量抗菌药物的食品能使易感个体出现过敏反应, 这些药物主要有四环素, 磺胺类药物及某些氨基糖苷类抗生素和_____等。
36. 食品法典委员会 (CAC), 隶属于联合国粮食与农业组织 (FAO) 和_____。
37. 热加工食品的安全性控制措施主要有两大措施, 一是防止高温加热油脂的劣变, 二是减少_____的产生。
38. 动物源性食品中常见的天然有毒物质有_____, 生物胺、贝类毒素、动物肝脏中的毒素和其他动物源性食品中的天然毒素。
39. 食品在辐照时维生素会被破坏, 在所有的维生素中, 最容易被破坏的是_____。
40. 茶叶批发市场至少应配备的检测设备是_____农药残留的速测仪。

五、名词解释题: 本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分。

41. 无公害农产品
42. 动物源性食品
43. 食品卫生
44. 关键控制点 CCP
45. 农药残留

六、简答题: 本大题共 4 小题, 每小题 5 分, 共 20 分。

46. 简述至少 5 部目前我国食品安全卫生的主要法律名称。
47. 简述我国农产品批发市场常见的食品安全问题。
48. 简述食品法典委员会及其组织机构。
49. 简述植物源性食品中常见的残留农药种类。

七、论述题: 本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分。

50. 论述中国 GAP 的主要内容。
51. 论述建立实施 HACCP 计划的 7 个步骤。