

2023 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. 下列参数属于常用的关键限值的是
A. 温度和时间 B. 细菌数量 C. 水分活度 D. 蛋白质含量
2. 下列属于化学性危害的因素是
A. 霉菌毒素 B. 细菌毒素 C. 农药残留 D. 昆虫尸体
3. 食品生产企业中人流、水流和气流的方向是
A. 从高密度区到低密度区 B. 从高气流区到低气流区
C. 从高污染区到低污染区 D. 从高清洁区到低清洁区
4. 用于保持肉制品肉色鲜红的添加剂是
A. 苯甲酸及其钠盐 B. 山梨酸及其钾盐
C. 硝酸钠和亚硝酸钠 D. 对羟基苯甲酸酯
5. 影响鱼类腐败率最重要的因素是
A. 时间 B. 清洁度 C. 温度 D. 水质
6. 下列不属于细菌性食物中毒的特点是
A. 季节性强 B. 死亡率高 C. 病源食物集中 D. 污染环节明显
7. 下列食物不含黄曲霉毒素的是
A. 花生 B. 小麦 C. 玉米 D. 苹果及其制品
8. 对授权使用绿色食品标志的企业和产品,各地绿色食品管理机构每年都组织
A. 产品展示 B. 年度检查 C. 问卷调查 D. 市场追踪

9. 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
10. 农药、兽药的残留来源于
A. 加工过程 B. 储藏过程
C. 运输过程 D. 初级生产过程

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

11. 产品质量控制过程中允许生产中产品质量出现一定的误差,但是误差必须是在可接受范围内。
12. HACCP 体系所关注的是食品的质量是否合格。
13. 在超出关键限值的条件下,生产的产品是潜在不安全产品。
14. 如果转基因食品与传统食品的食品成分实质等同性,则认为该转基因食品是安全的。
15. 食品厂必须设置在污染源和居民区的上风向。
16. 设备、用具及装载成品食品的容器必须通过适当的清洗和消毒使其保持达到标准的状态。
17. 食品厂要有固定的场所或区域,对工作器具进行清洗消毒。
18. 鲜乳含脂率不得低于 3.0%。
19. 河豚鱼毒素是河豚体内的有毒化学成分,是一种很强的神经毒素。
20. 发展有机农业就是走回头路,回到古代中国农业的经营方式。

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. 确定检验数量的方法有_____和抽样检验。
22. HACCP 计划的必备程序为 GMP 和_____。
23. 我国标准根据法律的约束性分为强制性标准和_____。
24. 六价铬毒性_____三价铬毒性。
25. 建筑物和设备设施的布局应考虑生产工艺对_____、湿度和其他工艺参数的要求。
26. 动物性食品在烧烤、烟熏和烧焦等过程中,被燃料燃烧产生的_____直接污染食品。
27. 广泛存在于咖啡豆、茶叶和可可豆等食物中的咖啡碱是一种_____。
28. 绿色食品标志有效期为_____。
29. CAC 是指_____。
30. 在 HACCP 的控制表中标注的纠偏措施有_____和纠正偏离两种类型。

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 4 分，共 20 分。

31. 农药残留
32. 食品的安全性评价
33. 挥发性盐基总氮
34. 食品法律法规
35. A 级绿色食品

五、简答题：本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分。

36. 简述防止食品腐败变质的保藏措施。
37. 简述食品安全风险评估包括的内容。
38. 简述牛乳灭菌的方法。
39. 简述标准和标准化的基本特性。
40. 简述无公害、绿色食品和有机食品的区别。

六、论述题：本题 10 分。

41. 论述食品质量安全市场准入制度对食品生产企业的要求。



自考 365
www.zikao365.com



自考 365
www.zikao365.com