

2023年10月高等教育自学考试全国统一考试

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. 下列会对亚硝酸盐的生成产生影响的加工方法是
A. 清洗 B. 分割
C. 加亚硝酸钠腌制肉类 D. 微波加热
2. 被认为是世界最为安全的食品链之一的是
A. 东盟食品链 B. 欧盟食品链
C. 澳洲食品链 D. 北美洲食品链
3. 稻谷原料中可能引入的物理危害是
A. 颖壳 B. 草籽
C. 微生物 D. 昆虫
4. 对速冻果蔬预处理车间采用紫外线照射消毒, 其时间一般不少于
A. 10min B. 15min
C. 20min D. 30min
5. 皮蛋加工的辅料中, 致癌的是
A. 草木灰 B. 氧化铅
C. 生石灰 D. 纯碱
6. 适用于更衣室消毒的方法是
A. 紫外线消毒 B. 药物熏蒸法
C. 热水消毒 D. 微波消毒

7. 在 HACCP 体系中, “CCP” 是什么的简称?
A. 控制点 B. 关键点
C. 关键控制点 D. 危害控制
8. 下列不属于生产环境对食品安全的影响的是
A. 设施设备 B. 生产场所
C. 人员管理 D. 工厂管理制度
9. 水产品加工人员的手消毒方法常用
A. 远红外消毒 B. 次氯酸钠消毒
C. 碱水消毒 D. 药物熏蒸法
10. 冷鲜肉的运输与销售过程中的温度控制在
A. $-18^{\circ}\text{C} \sim -15^{\circ}\text{C}$ B. $-5^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$
C. $0^{\circ}\text{C} \sim 10^{\circ}\text{C}$ D. $10^{\circ}\text{C} \sim 12^{\circ}\text{C}$
11. 适合采用“无水充氧”方式贮运的水产品为
A. 草鱼 B. 鲤鱼
C. 鲢鱼 D. 蟹
12. 果酒的酒精度一般为
A. 12° B. 20°
C. 25° D. 30°
13. 速冻食品包装中最耐低温的材料是
A. 铝箔 B. 纸
C. 塑料 D. 陶瓷
14. 目前巴氏杀菌乳常采用的杀菌温度、时间通常为
A. 60°C , 50min B. 60°C , 40min
C. 72°C , 50min D. 72°C , 15s
15. 速冻产品最大冰晶生成带的温度是
A. $-1^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$ B. $-5^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$
C. $-10^{\circ}\text{C} \sim -5^{\circ}\text{C}$ D. $-15^{\circ}\text{C} \sim -10^{\circ}\text{C}$

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. 下列加工过程容易带来3, 4-苯并芘污染的有
A. 烟熏 B. 烘烤
C. 橡胶管道输送物料 D. 食品加工机械润滑油
E. 包装食品的蜡纸
17. 进入车间的工作人员, 需彻底洗手消毒的情况有
A. 工作以前 B. 上厕所以后
C. 接触头发、耳朵或鼻子之后 D. 接触废物、垃圾、脏的器皿之后
E. 任何原因离开工作区返回后

18. 酱卤肉生产车间形成冷凝水, 控制方法有
- A. 加强通风 B. 安装防护照明
C. 不锈钢设备 D. 控制车间温度
E. 顶棚圆弧设计
19. 下列选项中, 属于蛋品种的化学性危害有
- A. 金属碎片 B. 农药与兽药的残留
C. 食品添加剂 D. 有毒元素
E. 蛋壳上的霉菌
20. 水产品中的天然毒素有
- A. 河豚毒素 B. 鲭毒素
C. 曲霉毒素 D. 鱼肉毒素
E. 贝类毒素

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. 以前的食品生产许可证编号为 QS 加 12 位阿拉伯数字。
22. HACCP 中对记录的保存期限要求, 一般是 2 年。
23. 细菌是引起粮食变质的主要微生物群。
24. 鱼类属于冷血动物, 采用低温保活运输可以提高其贮运的成活率。
25. 速冻食品在 - 15℃ 的贮存条件下, 贮存寿命约有 1 年。
26. 冰蛋的急冻工艺中, 袋装产品在 - 20℃ 要求冷冻 36~72h。
27. HACCP 手册是执行性文件, 是为了实施体系。
28. 酱卤肉制品加工中冷却时间一般不能超过 30min, 否则制品中菌落总数容易超标。
29. 为了使腌腊肉制品颜色更鲜艳, 可以根据需要量来添加亚硝酸钠。
30. GMP 体系是实施 HACCP 体系的前提条件。

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. 水产烟熏制品熏制的方法主要有: _____、温熏法、热熏法、液熏法和电熏法等。
32. 将蛋液经过一定处理后包装, 代替鲜蛋消费的产品, 叫_____。这种产品能有效解决鲜蛋易碎、难运输、难贮藏的问题。

33. 蜜饯产品加工所使用的原料一般为经过特殊处理的盐坯半成品, 处理方法是_____。
34. 2000 版的 ISO9000 族标准的 4 大核心标准为: _____、ISO9001、ISO9004、ISO19011。
35. 糕点生产中用的鸡蛋应经过选蛋、洗蛋、消毒 3 个环节, 是为了严格控制_____的污染。
36. 降低液蛋表面微生物数量的新技术中, 巴氏杀菌法包括水浴巴氏杀菌法和_____巴氏杀菌法。
37. 速冻食品质量控制的核心是_____。
38. 油炸方便面用水除了符合生活饮用水卫生标准外, 更需要注意水的_____和铁离子的数量。
39. 速冻肉制品加工中腌制车间的温度要求控制在_____。
40. 软饮料用水的水处理技术主要有混凝沉淀、过滤、软化和_____。

五、名词解释题: 本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分。

41. 操作限值
42. 速冻食品
43. 大罐无菌保藏
44. 无公害蔬菜
45. 食品的接触面

六、简答题: 本大题共 4 小题, 每小题 5 分, 共 20 分。

46. 简述果蔬汁饮料生产中的安全控制措施。
47. 简述水产品中生物性危害的主要来源。
48. 简述酸乳的质量安全控制措施。
49. 简述微生物引起的肉品腐败变质现象。

七、论述题: 本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分。

50. 论述果蔬干制品安全生产控制技术要点。
51. 论述 ISO9001 质量管理体系 8 项原则在豆奶生产企业质量管理中的应用。