

2023年10月高等教育自学考试全国统一考试

食品安全控制技术

(课程代码 04989)

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. 沙门氏菌的最适生长繁殖温度为
A. 20-37℃ B. 40-50℃
C. 50-60℃ D. 4-20℃
2. 下列不属于植物食品的天然毒素的是
A. 龙葵碱 B. 红细胞凝集素
C. 皂素 D. 二甲硫胺
3. 食品加工用水的水质应符合_____的规定
A. GB5746 B. GB5749
C. GB5750 D. GB5759
4. _____规定的内容是食品加工企业应该达到的最基本条件
A. GMP B. SSOP
C. HACCP D. ISO2000
5. 罐头食品应为商业无菌, 常温下能长期存放, 保质期不少于
A. 24个月 B. 18个月
C. 12个月 D. 6个月

6. 碳酸饮料基料的熬制、杀菌的温度和时间分别为
A. 80-90℃、30 min B. 90-100℃、30 min
C. 80-90℃、60 min D. 90-100℃、60 min
7. 速冻后的食品中心温度要达到_____以下
A. -18℃ B. -30℃
C. -4℃ D. -40℃
8. 海带等藻类制品存在的主要问题是
A. 无机砷超标 B. 水分超标
C. 盐分超标 D. 二氧化硫超标
9. 脱水蔬菜的烘烤温度大致在
A. 40-50℃ B. 55-85℃
C. 85-100℃ D. 100-120℃
10. 不属于巴氏杀菌乳生产关键控制环节的是
A. 原料验收 B. 标准化
C. 巴氏杀菌 D. 设备的清洗
11. 乳制品的申证单元分为液体乳、_____和其他乳制品申证单元
A. 调制乳 B. 奶油
C. 乳粉 D. 发酵乳
12. 糕点生产的卫生与质量检验管理的各项检查记录应保存
A. 1年 B. 2年
C. 3年 D. 4年
13. 食品添加剂和食品包装材料等进货查验记录的保存期不得
A. 少于2年 B. 少于1年
C. 少于半年 D. 少于3个月
14. 下列不属于SSOP计划包括的内容
A. 防止交叉污染 B. 虫害的防治
C. 防止食品被污染物污染 D. 雇员的培训
15. 根据《糖果卫生标准》, 糖果的理化指标中的铅含量应
A. $\leq 1\text{mg}$ B. $\leq 5\text{mg}$
C. $\leq 10\text{mg}$ D. $\leq 100\text{mg}$

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。

第二部分 非选择题

16. 乳制品的不安全因素主要来源于
- A. 乳牛的饲料 B. 原料乳的污染
- C. 乳制品的生产过程 D. 乳牛的饮用水
- E. 乳牛的饲养环境
17. 水产品加工品可分为_____申证单元
- A. 干制水产品 B. 盐渍水产品
- C. 鱼糜制品 D. 烟熏水产品
- E. 罐头水产品
18. 化学药品必须具备的证明及记录
- A. 贮存保管登记 B. 配制使用记录
- C. 领用记录 D. 监控及纠正记录
- E. 购置化学药品具备卫生部门批准允许使用证明
19. 食品加工中的生物性危害包括
- A. 致病性细菌 B. 真菌
- C. 寄生虫 D. 病毒
- E. 害虫
20. 苦荞麦挤压膨化食品生产过程中的关键控制点
- A. 原料接收 B. 挤压膨化
- C. 配制 D. 金属探测
- E. 灭菌

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

31. 食品卫生
32. 关键控制点
33. 良好生产规范
34. 危害
35. 焙烤食品

五、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

36. 实施食品生产许可管理的饮料产品可分为哪几个申证单元。
37. 油炸食品 SSOP 的特殊要求。
38. 速冻食品容易出现的质量安全问题。
39. 水产品的生物性和化学性危害并举例。

六、综合应用题：本大题共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分。

40. 发酵食品的危害分析。
41. 请制定一份糖水橘瓣罐头的 HACCP 计划表。

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. 预防沙门氏菌食物中毒的关键措施是对食品进行彻底地加热灭菌。
22. 采购食品添加剂时应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。
23. 罐头食品杀菌是商业性杀菌，不可能把罐头内的所有微生物都杀灭。
24. 饮料按其含乙醇与否可分为软饮料和含酒精的饮料。
25. 油脂酸败不是糕点容易出现的质量安全问题之一。
26. 按制品油炸程度可分为上层油炸和下层油炸。
27. 速冻蔬菜加工过程中确定原料验收作为关键控制点主要目的是为了控制农药残留。
28. 糖果制品的关键控制环节包含还原糖控制。
29. 生啤酒的生产应有全面的生产过程无菌控制。
30. 熟肉制品生产过程的化学性危害主要是食品添加剂的称量不准确，导致产品中亚硝酸盐等添加剂超标。