

食品安全与质量控制

(课程代码 03283)

注意事项:

- 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。
- 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。
- 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。

- 肉制品冷藏厂的卫生要求,冷库一昼夜升降温度不得超过
 A. 1℃ B. 5℃
 C. 7℃ D. 9℃
- 为了控制牛乳中微生物的繁殖,净乳后应立即冷却到
 A. 0~5℃ B. 5~10℃
 C. 10~15℃ D. 15~20℃
- 为了便于废水排水,食品生产车间的地面对坡度一般为
 A. 0.5~1% B. 1~1.5%
 C. 1.5~2% D. 2~2.5%
- 药物熏蒸法常用于
 A. 厕所消毒 B. 冷库消毒
 C. 更衣室消毒 D. 加工车间消毒
- 传统皮蛋加工的配方中,致瘤物质的是
 A. 草木灰 B. 生石灰
 C. 氧化铅 D. 黄泥
- 多适用于淡水鱼类活体贮运的方法是
 A. 低温法 B. 麻醉法
 C. 增氧法 D. 无水法

- 果蔬腌制过程中,下列哪一种物质会增加
 A. 亚硝酸盐 B. 淀粉
 C. 葡萄糖 D. 组胺
 - 水产品加工人员的手消毒方法常用
 A. 75%酒精 B. 药物熏蒸法
 C. 远红外消毒 D. 碱水消毒
 - 水产品中的病毒危害主要来自
 A. 乙肝病毒 B. 肝病毒
 C. 丙肝病毒 D. 甲肝病毒
 - “回软”是哪一种果蔬制品的特有工艺
 A. 果蔬罐头 B. 果蔬汁
 C. 果蔬干制品 D. 果蔬腌制品
 - 果蔬腌制品加工中,为了抑制霉菌,食盐浓度一般为
 A. 5% B. 10%
 C. 15% D. 20%
 - “曝气”是哪一种饮料生产的特色工艺
 A. 碳酸饮料 B. 饮用矿泉水
 C. 果汁饮料 D. 茶饮料
 - 包装后的速冻食品要求贮藏温度为
 A. -1℃ B. -5℃
 C. -12℃ D. -18℃
 - 速冻食品加工要求尽快通过最大冰晶形成带,最大冰晶形成带的温度为
 A. -10℃以下 B. -7℃~-5℃
 C. -5℃~-1℃ D. -1℃~0℃
 - 果酒的酒精度一般为
 A. 12° B. 20°
 C. 25° D. 30°
- 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。
- 乳制品加工过程微生物污染来源有
 A. 人员 B. 牛体
 C. 贮存 D. 运输
 E. 设施
 - 水产品低温保鲜技术主要包括
 A. 冰藏保鲜 B. 冷海水保鲜
 C. 微冻保鲜 D. 冻结保鲜
 E. 冻藏保鲜

18. 造成食品加工厂交叉污染的来源有
A. 车间布局不合理 B. 加工人员个人卫生不良
C. 卫生操作不当 D. 清洁消毒不当
E. 生、熟产品未分开
19. 烘烤、烟熏、煎炸食品加工过程形成的致癌成分有
A. 氰化物 B. 亚硝胺
C. 甲醇 D. 3,4-苯并芘
E. 醛类
20. 饮料加工用水的净化处理方法有
A. 混凝沉淀 B. 水的过滤
C. 硬水软化 D. 水的蒸馏
E. 水的消毒

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. 二苯并蒽是烟熏成分中主要的致癌物质。
22. 水产品腌制过程主要包括盐渍和熟成两个阶段。
23. 肉干制品贮藏过程中容易出现病毒污染。
24. 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。
25. 有效的决策是建立在数据和信息分析的基础上。
26. 冷冻库温度很低，可以抑制微生物的生长，不必要对冷库进行消毒处理。
27. 采用充气包装的速冻食品，可以防止产品的氧化酸败和微生物繁殖。
28. 固体饮料是指水分含量在 10%以下，具有一定形状，必须经过冲调后才可饮用的饮料。
29. HACCP 体系是一个预防性体系，并非是一个零风险的体系。
30. SSOP 是“良好操作规范”的英文缩写。

38. 果蔬制品的污染可分为生物性污染、化学性污染和_____。
39. 软饮料生产主要水源有：地表水、_____和城市自来水。
40. 碳酸化是_____和水（或饮料）混合的过程。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

41. 监控
42. 果酒
43. 操作限值
44. 关键控制点
45. 果蔬汁

六、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

46. 简述冷鲜肉的安全生产控制技术。
47. 简述原料乳的预处理。
48. 简述果蔬汁安全生产控制要点。
49. 简述大米加工安全控制技术。

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

50. 分析 ISO9001 质量管理体系 8 项原则在酱卤肉制品生产企业的质量管理中的应用。
51. 论述食品加工企业如何管理有毒化学物质？

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. SSOP 体系中，水的贮存方式有水塔、蓄水池和_____。
32. 废水的排放流向应从洁净区向_____。
33. 食品厂车间应该合理布局，做到生食品和_____分开，防止交叉污染。
34. 肉制品腌制主要用料是_____。
35. 我国卫生标准规定，原料肉应来自肉类屠宰加工注册企业，附有_____证明。
36. 皮蛋是利用_____使鲜蛋的蛋白质变性凝固。
37. 熏烟是由木材缓慢燃烧产生的_____、液体和微粒固体的混合物。