

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。

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。

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？