

2024年4月高等教育自学考试全国统一考试

# 食品质量管理学

(课程代码 04979)

## 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. 新鲜的黄花菜中的主要有害物质是  
A. 亚麻苦苷 B. 苦杏仁苷  
C. 龙葵素 D. 秋水仙碱
2. 常残留于蜂蜜、水产品等中, 导致白血病, 已被我国禁用但仍然屡禁不止的抗生素是  
A. 氯霉素 B. 土霉素  
C. 双氢链霉素 D. 青霉素
3. 能阻止或推迟食品氧化变质、提高食品稳定性和延长储存期的食品添加剂是  
A. 抗氧化剂 B. 防腐剂  
C. 保鲜剂 D. 稳定剂
4. 淀粉类食物原料高温加热后, 可能增加某类物质的生成量, 对人体造成危害, 这类物质是  
A. 3,4-苯并芘 B. 亚硝酸盐  
C. 丙烯酰胺 D. 生物胺
5. 罐藏食品常见的化学污染问题是  
A. 锡污染 B. 甲醛污染  
C. 甲醇污染 D. 农药污染
6. 用于农产品质量安全管理体系的是  
A. GAP B. GMP  
C. HACCP D. SSOP

7. 用于食品质量保证和卫生安全管理的体系是  
A. HACCP B. GAP  
C. GMP D. SSOP
8. 在ISO9000族标准中, 主要用于体系认证的标准是  
A. ISO9000 B. ISO19011  
C. ISO9001 D. ISO9004
9. 蔬菜、水果批发市场应该至少配备哪一种农药快速检测仪器?  
A. 有机氯 B. 有机磷  
C. 除草剂 D. 有机砷
10. 目前餐饮企业食品安全存在最普遍的问题是  
A. 流动经营 B. 从业人员无健康证  
C. 经营场所卫生条件差 D. 无证经营
11. 经销商进入农产品批发市场应具有合法经营资质是  
A. 营业执照 B. 产品认证证书  
C. 动物检疫合格证 D. 农产品合格证书
12. 超市食品存储要求: 分类、分架存放, 距离墙壁、地面  
A. 40厘米以上 B. 30厘米以上  
C. 20厘米以上 D. 10厘米以上
13. 我国食品法律对食品广告有严格管理, 禁止  
A. 明星代言 B. 虚假宣传  
C. 个人推荐 D. 组织推荐
14. 承担食品安全综合协调职责、负责食品安全风险评估、标准制定等职责的最高国家机构是  
A. 国务院工商行政管理部门 B. 国务院食品药品监督管理部门  
C. 国务院质监部门 D. 国务院卫生行政部门
15. 食品安全法的实施时间是  
A. 2009年10月01日 B. 2009年6月01日  
C. 2013年10月01日 D. 2013年6月01日

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. 影响植物源性食品安全的环境污染物主要有  
A. 多氯联苯 B. 重金属  
C. 二噁英 D. 3,4-苯并芘  
E. 氰化物

## 第二部分 非选择题

17. 常见的人畜共患病毒性传染病最主要的有
- A. 疯牛病                      B. 口蹄疫  
C. 禽流感                      D. 猪瘟  
E. 狂犬病
18. 常用的食品甜味剂有
- A. 糖精钠                      B. 蔗糖脂肪酸酯  
C. 安赛蜜                      D. 木糖醇  
E. 阿斯巴甜
19. 超市食品安全“验收环节控制”一般包括
- A. 卸货前检查                  B. 商品包装检查  
C. 商品质量的基本检查          D. 定型包装食品的验收  
E. 预包装食品标示检查
20. 根据食品安全监管体制,我国与食品安全监管有关的部门有
- A. 国务院质量监督              B. 工商行政管理  
C. 国家食品药品监督管理局      D. 农业农村部  
E. 国务院卫生行政部门

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. 食品安全是人们健康生活的基本保障。
22. 食品中兽药残留的控制措施之一是严厉查处违禁药物用作饲料添加剂,对违法人员要追究其刑事责任。
23. 兽药残留可引起人类“三致作用”:致癌、致畸、致突变。
24. 蔬菜腌制成熟期亚硝酸盐含量高于腌制初期。
25. 丙烯酰胺是热加工食品的副产物,还原糖、游离氨基酸、加热温度是其形成的三大主因。
26. 常规食品的食用安全性高于无公害农产品。
27. 农产品批发市场对经营无公害食品、绿色食品和有机食品的经营商要求其出具相应的认证证书和具有法定资质的检测机构出具的检测结果报告单。
28. 市场上出售猪肉的经销商需要出具动物检疫合格证、车辆消毒证、定点屠宰许可证、肉品品质检验合格证。
29. 食品安全监管部门进行抽样检验应当购买抽取的样品,同时收取样品检验费。
30. 食品广告的内容应当真实合法,不得含有虚假夸大的内容,不得涉及疾病预防、治疗功能,但可以宣传产品的功能性。

四、填空题:本大题共 10 小题,每小题 1 分,共 10 分。

31. 兽药残留包括磺胺类药物、激素和\_\_\_\_\_等。
32. 动物源性食品中常见的天然有毒物质有\_\_\_\_\_、生物胺、贝类毒素及动物肝脏中的毒素和其它动物源性食品中的天然毒素。
33. 腌制食品中常见的安全性问题有\_\_\_\_\_、细菌中毒、营养成分的破坏和添加剂的安全问题等等。
34. 反式脂肪酸的主要危害是导致\_\_\_\_\_的发生。
35. 热加工食品的安全性控制措施主要有两大措施,一是防止高温加热油脂的劣变,二是\_\_\_\_\_。
36. 超市存放食品的热柜温度要求达到\_\_\_\_\_℃以上。
37. 出口食品在出口岸之前必须进行\_\_\_\_\_。
38. 《食品安全法》是由第十一届全国人民代表大会\_\_\_\_\_第七次会议通过。
39. 食品安全法规定,声称具有特定保健功能的食品不得对人体产生急性、亚急性或者\_\_\_\_\_危害。
40. 食品安全法规定,食品安全国家标准由\_\_\_\_\_负责制定。

五、名词解释题:本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分。

41. 食品卫生  
42. 人畜共患病  
43. 农药残留  
44. HACCP  
45. 绿色食品

六、简答题:本大题共 4 小题,每小题 5 分,共 20 分。

46. 简述植物源性食品中硝酸盐的控制方法。  
47. 简述超市的食品安全控制方法。  
48. 简述辐照对食品安全性的影响。  
49. 简述中国的食品安全法律法规体系的构成。

七、论述题:本大题共 2 小题,每小题 10 分,共 20 分。

50. 论述农产品批发市场的食品安全质量控制。  
51. 论述建立实施 HACCP 计划的 7 个正式步骤。