

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. 食品安全, 指食品无毒、无害, 符合应当有的营养要求, 对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性
A. 营养不良
B. 危害
C. 肠胃疾病
D. 重金属残留
2. 垃圾的焚烧, 煤、石油、汽油、沥青等燃烧会产生
A. 苯
B. 镉
C. 二噁英
D. 亚硝胺
3. 食品中细菌性危害包括腐败变质、食物中毒和
A. 食源性传染病
B. 菌种变异
C. 商品价值降低
D. 慢性病发作
4. 我国的食品 GMP 的制定分为通则与专则两种, 通则适用于所有的
A. 超市生鲜区
B. 农贸市场
C. 冷藏运输车
D. 食品工厂
5. 罐头食品, 特指将加工处理后的食品装入金属罐、玻璃瓶或软质材料容器中, 经排气、密封、加热杀菌、冷却等工序, 达到
A. 良好口味
B. 产品标准
C. 商业无菌
D. 加工目的

6. 罐头生产厂在杀菌车间应将“杀菌操作工艺规程”和“杀菌锅排气方法”显示在车间的明显部位, 便于操作人员查看, 车间内应设置清晰的
A. 产品配方图
B. 车间平面图
C. 设备平面图
D. 计时装置
7. 淀粉类食品经过连续长时间或高温油炸烹饪时, 含量容易增高的有害物质是
A. 丙烯酰胺
B. 三聚氰胺
C. 焦亚硫酸钠
D. 肉毒毒素
8. 食品速冻过程要求在尽可能短的时间内完成冻结, 并使产品中心温度达到
A. -30°C 以下
B. -18°C 以下
C. -10°C 以下
D. -5°C 以下
9. 在速冻蔬菜的生产过程中, 漂烫的主要目的是让天然酶失活, 尤其是过氧化氢酶和过氧化物酶的失活, 使蔬菜保持其特有的
A. 硬度
B. 营养
C. 颜色
D. 水分
10. 2014 年 5 月, 国家食药监总局抽检了多个省份的糖果生产企业糖果制品样品, 在抽查中发现的主要质量问题, 其中个别产品重金属含量超标, 此重金属为
A. 镉
B. 汞
C. 银
D. 铅
11. 由于膨化食品加工工艺的特殊性, 都要经过高温甚至高压, 半成品在微生物指标上无问题的, 产品微生物超标的主要原因是
A. 添加调味料
B. 包装袋问题
C. 内包间空气污染
D. 水分过高
12. 大多数发酵食品的生产为纯种发酵, 在发酵之前, 培养基及发酵罐、管道须经处理除去各种
A. 病毒
B. 蚊虫
C. 杂菌
D. 粉尘
13. 肉制品卫生调查显示, 在微生物性食物中毒中, 处于主要原因的致病菌污染是
A. 金黄葡萄球菌
B. 沙门氏菌
C. 李斯特菌
D. 副溶血性弧菌
14. 2016 年 3 月, 国家食药监总局根据多项标准和指标的要求, 抽检了多批次肉及肉制品, 检测项目包括铅、铬等重金属; 苯甲酸、山梨酸等添加剂; 克伦特罗、莱克多巴胺等
A. 禁用兽药
B. 增色剂
C. 鲜香剂
D. 保水剂

15. 目前我国原料乳的质量参差不齐,质量不高的原料乳很难生产出高质量的乳品,特别是我国原料乳中含有较多的

- A. 杂质
- B. 水分
- C. 细菌
- D. 抗生素

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. 食品受污染的途径主要有

- A. 生物性污染
- B. 化学性污染
- C. 物理性污染
- D. 天气性污染
- E. 机械性污染

17. 农药污染食品的情况主要有

- A. 直接污染
- B. 间接污染
- C. 食物链污染
- D. 事故污染
- E. 鸟兽污染

18. 油脂型膨化食品和油炸类小食品中所含的油脂指标超标时,主要是指以下哪些油脂检测指标

- A. 酸价
- B. SOD 值
- C. 过氧化值
- D. 羰基价
- E. BHA 值

19. 速冻食品容易出现的质量安全问题为

- A. 净含量不符合要求
- B. 冻结过程用缓冻代替速冻,营养损失
- C. 食品添加剂超标
- D. 冷藏链不符合要求
- E. 微生物指标超标

20. 原料乳掺假主要发生在

- A. 奶农交奶前掺入
- B. 加工厂半成品中掺入
- C. 奶站收购原料乳后在储罐掺入
- D. 加工厂净乳时掺入
- E. 运输队在交付乳品厂途中掺入

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. 我国食品的病毒污染以肝炎病毒最为严重。
- 22. 食品企业应按时检测油炸用油的品质,判断废弃点,可以使用专用工具测定油脂颜色。
- 23. 速冻食品在冻结过程中必须保证食品发生的物理、生物生理等变化不具有可逆性。
- 24. 根据《食品安全国家标准膨化食品》,膨化食品按生产工艺的不同分为油炸型膨化食品和非油炸型膨化食品。
- 25. 和其他食品相比,发酵食品具有较低的食用安全性,因为其中有大量微生物生长。

26. 肉制品的原料种类多、来源复杂;熟肉制品生产工艺环节多,非连续机械化操作;在贮存、运输和销售环节也有较多安全性潜在危害;使得熟肉制品成为食物中毒的高危食品。

27. 对于火腿类熟肉制品,热处理加工的关键控制点的措施为控制杀菌温度、恒温时间和产品的冷却温度。

28. 我国相关标准规定,水果罐头除装饰用染色樱桃罐头可以使用胭脂红色素外,其余均不得添加合成色素。

29. 生食水产品是指经过清洗、整理、腌制、干制等加工工艺,直接切配食用的鱼类、贝类、甲壳类等水产品。

30. 水产品加工的生产工序中如将蒸煮、巴氏杀菌或高压杀菌步骤确定为 CCP 点,则蒸煮、巴氏杀菌或高压杀菌前的加工步骤无需再定为控制危害的 CCP。

第二部分 非选择题

四、名词解释题:本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分。

- 31. 物理危害
- 32. 速冻食品
- 33. 发酵食品
- 34. 肉制品
- 35. 乳制品

五、简答题:本大题共 4 小题,每小题 5 分,共 20 分。

- 36. 简述目前罐头食品存在的主要卫生安全问题。
- 37. 简述食品添加剂常见的风险形式。
- 38. 简述干制食品 GMP 在厂房及设施方面的特殊要求。
- 39. 简述水产品的化学性危害。

六、综合应用题:本大题共 2 小题,每小题 15 分,共 30 分。

- 40. 利用 SSOP 计划分析月饼厂如何防止交叉污染。
- 41. 龙眼果汁的生产工艺如下,编制产品的危害分析单。(任选其中 5 个工序进行分析,但至少应包括 2 个关键控制点)

工艺:原料选择→洗果→剥皮、去核→打浆→酶解→灭酶→粗滤→澄清→微滤→调配→脱气→杀菌→灌装、压盖→检测→套标打码(考生自制表格答题)

加工工序	危害分析	危害是否显著	判定依据	危害控制措施	是否为 CCP 点