

2024年10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. 下列不属于生物性污染的是
A. 抗生素 B. 病毒
C. 细菌 D. 真菌
2. 河豚毒素的含量因部位及季节变化而不同, 其中含量最高的是
A. 肝脏 B. 血液
C. 卵巢 D. 眼睛
3. 食品中蛋白质、肽、氨基酸热分解时产生的一类具有致突变、致癌作用的化合物是
A. 二噁英 B. 黄曲霉毒素
C. 杂环胺 D. 反式脂肪酸
4. 马口铁空罐的主要卫生安全问题是
A. 灰尘 B. 锡、铅的溶解
C. 微生物 D. 以上都对
5. 蔬菜腌制过程中, 可能增加下列哪一种物质的生成量?
A. 3,4-苯并芘 B. 亚硝酸盐
C. 丙烯酰胺 D. 生物胺
6. A级绿色食品中允许使用的食品添加剂是
A. 硝酸钠 B. 苯甲酸
C. 山梨酸钾 D. 硫磺

7. 在ISO9000族标准中, 不属于核心标准的是
A. ISO9000 B. ISO19011
C. ISO9001 D. ISO9004
8. 食品法典委员会推荐给各成员国使用的国际通用食品卫生规范是
A. 《食品卫生通则》 B. CGMP
C. 《食品企业通用卫生规范》 D. HACCP
9. 为了确保食品安全, 任何食品进入口岸之前必须
A. 卫生检验 B. 检验检疫
C. 理化检测 D. 感官检验
10. 超市食品现场制作人员在下列哪一种情形时应清洗消毒双手?
A. 上卫生间前 B. 处理食物前
C. 工作结束后 D. 处理废弃物前
11. 目前我国农产品批发市场常见的食品质量安全问题有
A. 管理功能缺乏 B. 信息缺失
C. 规范化标准化水平低 D. 以上都是
12. 烹调场所天花板离地面的距离宜在多少米以上?
A. 1.8 B. 2.5
C. 3.0 D. 3.5
13. 食品法典委员会的英文缩写是
A. ISO B. FDA
C. WHO D. CAC
14. 被吊销食品生产、流通或者餐饮服务许可证的单位, 其直接负责的主管人员自处罚决定作出多少年内不得从事食品生产经营管理工作?
A. 10 B. 5
C. 3 D. 1
15. 食品安全法规定: 食品生产者采购食品原料时, 应当查验供货者的
A. 检验记录 B. 检疫证明
C. 产品合格证明 D. 产品出库凭证

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. 下列选项中, 属于植物源性食品中常见的天然有毒物质的有
A. 凝集素 B. 蛋白酶抑制剂
C. 皂苷 D. 秋水仙碱
E. 脂肪氧化酶

17. 控制人畜共患病的措施有
- A. 严格动物检疫, 加强监测 B. 研制新型疫苗, 预防新发病
- C. 消灭传播媒介, 落实消毒措施 D. 预防为主, 控制传染病
- E. 不饲养宠物
18. 我国的食品标准主要有
- A. 卫生标准 B. CAC 标准
- C. 产品标准 D. ISO 标准
- E. EN 标准
19. 腌制技术是世界最传统的食物保存手段, 以下加工食品属于腌制品的有
- A. 腊肠 B. 酱菜
- C. 笋干 D. 泡菜
- E. 榨菜
20. 下列哪些活动必须遵守《食品安全法》?
- A. 食品流通 B. 食品生产和加工
- C. 餐饮服务 D. 食品包装材料的生产经营
- E. 食品添加剂的生产经营
33. 食品安全法规定: 社会团体或个人在虚假广告中向消费者推荐食品, 使消费者合法权益受到损害的, 与食品生产经营者承担_____责任。
34. 用钴 60、铯 137 产生的 γ 射线或电子加速器产生的低于 10MeV 电子束辐照加工处理的食品称为_____。
35. 食品在辐照时维生素会被破坏, 在所有的维生素中, 最容易被破坏的是_____。
36. 超市存放食品的冷冻库(柜)温度要求低于_____℃。
37. 农产品批发市场应对进入市场的茶叶检测, 至少需要配备检测_____类农药快速检测仪。
38. 国际贸易组织的英文缩写为_____。
39. 食品安全法规定, 食品生产者发现其在市场上销售的食品不符合食品安全标准, 应当立即_____, 停止销售。
40. 我国食品安全法律体系包括法律、行政法规、部门规章、规范性文件和_____。

五、名词解释题: 本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分。

41. 食品安全
42. 新资源食品
43. 兽药残留
44. 无公害农产品
45. 关键控制点

六、简答题: 本大题共 4 小题, 每小题 5 分, 共 20 分。

46. 简述食品中农药残留的途径。
47. 简述我国餐饮服务常见的食品安全问题。
48. 简述我国食品安全法的主要内容。
49. 简述生物污染的控制措施。

七、论述题: 本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分。

50. 论述绿色食品加工的卫生要求。
51. 论述 ISO 9000、GMP 和 HACCP 的关系。

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. 未煮熟的四季豆含有氰苷, 易引发食物中毒。
22. 磺胺类兽药残留可引起肾脏损害和过敏反应。
23. 控制食品中兽药残留的办法之一是提出谨慎使用抗生素, 严格执行休药期。
24. 国际上最早对反式脂肪酸引起重视的国家是美国。
25. 油炸薯片中丙烯酰胺的含量低于面包中的含量。
26. 绿色食品用水要求: 容器和设备洗涤用水必须符合饮用水卫生标准并且必须认证。
27. 超市的食品从业人员不需要健康证。
28. 农产品批发市场不得在交易区域进行加工配送活动。
29. 食品安全法规定: 食品监督管理部门有权对食品实施免检。
30. 违反食品安全法规定, 应当承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金, 其财产不足以同时支付时, 先承担民事赔偿责任。

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. 土壤污染主要来源是工业_____污染、化学农药和生物病原体等。
32. 允许屠宰畜禽及其产品允许上市前或允许食用时的停药时间称为_____。