

机密★启用前

2025 年 4 月高等教育自学考试全国统一考试

食品安全与质量控制

(课程代码 03283)

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. GMP 的全称是
A. 良好操作规范 B. 卫生操作程序
C. 国家标准化组织 D. 生产许可组织
2. 防止果蔬制品变质的水分活度范围是
A. ≤ 0.70 B. > 0.70
C. ≤ 0.95 D. > 0.95
3. 皮蛋的卫生质量主要判断依据是
A. 微生物检验 B. 感官检验
C. 理化检验 D. 重量检验
4. 原料乳的质量检验包括感官指标检验、理化检验和
A. 微生物检验 B. 重量检验
C. 声音检验 D. 气味检验
5. 高压蒸汽灭菌的温度设定一般是
A. 大于 80°C B. 小于 80°C
C. 大于 100°C D. 小于 100°C
6. 盐渍能够延长果蔬制品保存时间的原理是
A. 降低 pH B. 提高 pH
C. 降低渗透压 D. 提高渗透压

7. 果蔬罐头制品每罐的固形物含量一般要求在
A. 50%以上 B. 45%~65%
C. 80%~90% D. 90%~100%
8. 属于人工甜味剂的是
A. 甜蜜素 B. 果糖
C. 葡萄糖 D. 蜂蜜
9. 粮食霉变时, 产生的毒素属于
A. 细菌毒素 B. 真菌毒素
C. 放线菌毒素 D. 化学毒素
10. 糕点生产中用的鸡蛋应经过的环节包括选蛋、洗蛋和
A. 干燥 B. 打蛋
C. 烘烤 D. 消毒
11. 关于速冻食品描述正确的是
A. 产品在 -20°C 急冻 B. 产品在 -18°C 流通
C. 产品在 -15°C 流通 D. 中心温度为 -40°C
12. 冷冻食品的 3T 原则是
A. 流通时间、温度条件和产品耐藏性 B. 原料组成、加工工艺和包装材料
C. 原料组成、温度条件和产品耐藏性 D. 流通时间、加工工艺和包装材料
13. 软饮料用水处理的混凝剂是
A. 钠盐和钾盐 B. 铝盐和铁盐
C. 镁盐和钠盐 D. 铝盐和钾盐
14. 肉制品灌制车间的温度应控制在
A. 25°C 以内 B. 15°C 以内
C. 7°C 以内 D. 4°C 以内
15. 速冻食品在销售陈列柜上货后的温度应控制在
A. -15°C B. -10°C
C. -8°C D. -4°C

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. 在食品加工中产生具有毒性的物质包括
A. 杂醇油 B. 氰化物
C. 亚硝酸胺 D. 苯并[a]芘
E. 乙酸乙酯

17. 关于 ISO 认证体系的内容描述正确的有

- A. 一族标准的统称
- B. 包括质量管理方面的标准
- C. 包括质量保证方面的标准
- D. 有 4 个核心标准
- E. 有利于消除国际贸易壁垒

18. 关于巴氏杀菌乳标准化的描述正确的有

- A. 使产品的指标符合标准要求
- B. 不受原料来源的影响
- C. 在贮乳罐中进行操作
- D. 在标准化机中操作
- E. 操作温度保持在 60℃

19. 原料乳预处理工序包括

- A. 均质
- B. 称量
- C. 净化
- D. 冷却
- E. 贮存

20. 用于鲜蛋表面涂膜保鲜的涂剂包括

- A. 液体石蜡
- B. 食用油
- C. 聚乙烯醇
- D. 乳清
- E. 纯水

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. 食品企业的生产质量管理需要全员参与。
- 22. 无公害畜禽养殖厂的生产区和生活区应严格分开。
- 23. 冷鲜肉是将肉品保存在 25℃ 进行短期贮藏的肉制品。
- 24. 灭菌乳在贮存和分销过程中需要保持冷链的连续性。
- 25. 乳粉容易吸潮是由于乳粉中存在蔗糖。
- 26. 微生物对低温的耐受力比较强。
- 27. 鸡蛋净壳蛋上的杂菌数高于鸭蛋。
- 28. 高锰酸钾的氧化作用能达到消毒的目的。
- 29. 以碳水化合物为主的果蔬制品腐败的特征是酸度升高。
- 30. 微生物容易进入陈旧的鸡蛋中。

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. 巴氏消毒法采用低于_____以下的温度杀死绝大多数病原微生物。

32. 《灭菌乳》(GB 5408.2—1999) 标准规定的杀菌方式包括二次灭菌和_____。

33. 我国规定皮蛋中铅含量小于等于_____。

34. 酸性水果的腐败变质主要是酶菌和_____的生长。

35. 果酒作为低度饮料酒，其酒度一般在_____。

36. 水的消毒常用方法包括氯消毒、紫外线消毒和_____。

37. 碳酸饮料加工过程中将二氧化碳与水混合的过程被称为_____。

38. 与粮食贮运安全关系最密切的微生物类群是_____。

39. 保鲜湿面的 pH 控制在_____左右，可以抑制大多数微生物的生长。

40. 农业引起的化学性危害是果蔬原料在_____和生产过程中污染了化学性有害物质。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

41. 食品腐败

42. 绿色食品

43. 化学性危害

44. 果蔬糖制

45. 关键限值

六、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

46. 简述固体饮料安全生产控制要点。

47. 简述果酒酿造安全生产控制要点。

48. 简述食品生产加工过程中常使用的安全控制措施。

49. 简述防止果蔬汁饮料褐变的控制措施。

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

50. 论述水产品中存在的危害类型、来源和控制方法。

51. 论述 HACCP 体系 7 大原则在粮食制品安全生产中的应用。