

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. 食品安全定义为: 生产、加工、储存、分配和制作食品过程中确保食品安全可靠, 有益于健康并且适合人消费的种种必要条件和

A. 措施	B. 设备
C. 法律	D. 建筑
2. 影响食品卫生和安全的最主要因素是

A. 种植业污染	B. 微生物污染
C. 环境污染	D. 食品加工过程污染
3. 二噁英是公认的极毒和

A. 强过敏物	B. 生育毒性物
C. 强致癌物	D. 强致死物
4. 农业部 1999 年规定了 109 种兽药及其化合物在动物源性食品中的

A. 最低允许检出量	B. 检测方法
C. 安全性	D. 最高残留限量
5. 腌制成熟的蔬菜中亚硝酸盐的安全性比腌制初期要

A. 高	B. 低
C. 相等	D. 不确定

6. 食品添加剂按照来源可分为三大类, 分别是化学合成、生物合成与

A. 本体自有	B. 天然提取
C. 拮抗生成	D. 协同生成
7. 半数致死量 LD_{50} 数值越小, 说明外来化合物的毒性

A. 越强	B. 越小
C. 无法评估	D. 与参考物接近
8. 食品毒理学安全性评价试验的第一阶段是

A. 遗传毒性试验	B. 亚慢性毒性试验
C. 急性毒性试验	D. 慢性毒性试验
9. 我国将实验动物分为无菌动物、无特定病原体动物、普通级动物和

A. 带病菌动物	B. 清洁级动物
C. 病原体动物	D. 污染级动物
10. 有机食品是指来自于有机生产体系, 根据有机认证标准生产、加工, 并经具有资质的独立的认证机构认证的一切

A. 工业产品	B. 小作坊产品
C. 农家产品	D. 农副产品
11. 食品 GMP 是对食品加工过程各个环节实行全面质量控制的具体

A. 资本要求	B. 管理要求
C. 技术要求	D. 人员要求
12. 总的来讲, ISO9000、GMP 和 HACCP 三种管理体系间, 是一种

A. 互为补充的关系	B. 依次隶属的关系
C. 相互独立的关系	D. 逐步衍生的关系
13. ISO14000 族标准是一套

A. 工商管理标准	B. 技术评估标准
C. 环境管理标准	D. 生产管理标准
14. 根据商务部发布的《农产品批发市场食品安全操作规范》规定, 农产品批发市场应设立

A. 食品安全管理部门	B. 工商执法部门
C. 公安执法部门	D. 技术监督部门
15. 超市应有保证食品安全的完整的进退货工作流程。验收环节一般包括卸货前检查、商品质量的基本检查和

A. 商品净重检查	B. 商品包装检查
C. 商品生产日期检查	D. 商品保质期检查

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. 下列属于植物源性食品中常见的天然有毒物质有
- A. 毒蛋白 B. 苷类
C. 生物碱 D. 过敏原
E. 蘑菇毒素
17. 不按规定使用兽药和饲料药物添加剂的表现有
- A. 不遵守休药期的规定 B. 非法使用违禁药物
C. 兽药使用不合理 D. 对兽药残留危害认识不足
E. 动物散养中自行摄入
18. 我国食品和农产品根据生产过程、环境以及产品标准的不同要求，可以分为
- A. 临期食品 B. 常规食品
C. 无公害农产品 D. 绿色食品
E. 有机食品
19. HACCP 由两部分组成，分别是
- A. 危害分析 B. 生产技术分析
C. 关键控制点 D. 成本核算
E. 原料供应资质
20. 餐饮行业常见的食品安全问题有
- A. 资质问题 B. 原材料问题
C. 包装运输问题 D. 生产问题
E. 监管问题

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. 食品安全控制是发展国际贸易的关键。
22. 罐头细菌性胀罐主要是由于细菌对食品腐败过程中产生气体后引起的。
23. 反式脂肪酸出现在很多人们常吃的食物中，并没有太大的危害。
24. 食品安全性评价为确定有关物质的食用安全性及其安全使用限量和人群摄入量提供了科学依据。
25. 危害识别是发现和确定食品加工中的交叉污染，并对其产生的途径进行分析的过程。
26. 食品法典委员会（CAC）的《食品卫生通则》适用于所有食品原料的种植和养殖卫生要求。

27. ISO9000 标准是 ISO/TC176 制定的所有质量管理和质量保证国际标准的统称，而非指一个标准。
28. 对于不同商品的进货，农产品批发市场的管理方不负责向经销商索取相应质量证明票证。
29. 出口的食品在出口岸之前必须进行报检，经检验检疫合格的，由检验检疫机构按照规定出具通关证明。
30. 制定食用农产品的质量安全标准、公布食用农产品安全有关信息应遵守《农产品质量安全法》的规定，不需要遵守《食品安全法》。

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. 食品卫生是指为了确保食品安全性和食用性，在食物链的_____必须采取的一切条件和措施。
32. 丙烯酰胺被认为是一种_____物质，并能引起神经损伤，具有中等毒性。
33. 我国农产品 GAP 的标志分一级认证和_____。
34. 根据《绿色食品产地环境技术条件》规定，绿色食品生产基地应选择在_____和生态条件良好的地区。
35. 根据《超市食品安全操作规范》规定，超市从业人员应每年至少进行一次_____。
36. 食品安全法规定，没有食品安全国家标准的，可以制定食品安全_____。
37. 食品法典委员会（CAC），一直致力于制定一系列的_____规范和标准，以促进国际上食品贸易的发展。
38. 我国的食物相关卫生标准主要包括_____、各类产品卫生标准、食品包装相关卫生标准以及其他相关标准。
39. 2009 年 2 月颁布的《食品安全法》规定，国务院设立_____委员会，其工作职责由国务院规定。
40. 食品法典已成为最重要的国际标准，成为全球消费者、食品生产和加工者、各国食品管理机构和国际食品贸易最重要、最基本的_____。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

41. 过敏原
42. 兽药残留
43. GMP
44. 卸货前检查
45. GATT

六、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

46. 简述对植物源性食品安全性造成影响的水体污染物的种类。

47. 简述兽药残留对人体健康的影响。

48. 简述 HACCP 体系建立实施阶段的预备步骤。

49. 简述农产品批发市场常见的食品安全问题。

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

50. 论述无公害食品标准的内容。

51. 论述食品安全法中关于食品生产经营的内容。