

中国十大品牌教育集团 中国十佳网络教育机构

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 上市公司 实力雄厚 品牌保证 | <input checked="" type="checkbox"/> 权威师资阵容 强大教学团队 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 历次学员极高考通过率 辅导效果有保证 | <input checked="" type="checkbox"/> 辅导紧跟命题 考点一网打尽 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 辅导名师亲自编写习题与模拟试题 直击考试精髓 | <input checked="" type="checkbox"/> 专家 24 小时在线答疑 疑难问题迎刃而解 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 资讯、辅导、资料、答疑 全程一站式服务 | <input checked="" type="checkbox"/> 随报随学 反复听课 足不出户尽享优质服务 |

开设班次：(请点击相应班次查看班次介绍)

基础班	串讲班	精品班	套餐班	实验班	习题班	高等数学预备班	英语零起点班
-----	-----	-----	-----	-----	-----	---------	--------

网校推荐课程：

思想道德修养与法律基础	马克思主义基本原理概论	大学语文	中国近现代史纲要
经济法概论(财经类)	英语(一)	英语(二)	线性代数(经管类)
高等数学(工专)	高等数学(一)	线性代数	政治经济学(财经类)
概率论与数理统计(经管类)	计算机应用基础	毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想概论	

[更多辅导专业及课程>>](#)

[课程试听>>](#)

[我要报名>>](#)

绝密 ★ 考试结束前

浙江省 2013 年 1 月高等教育自学考试

食品安全与质量控制试题

课程代码：03283

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

选择题部分

注意事项：

1. 答题前，考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。
2. 每小题选出答案后，用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动，用橡皮擦干净后，再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

一、单项选择题(本大题共 7 小题，每小题 2 分，共 14 分)

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 农药常用的检测方法是

- A. 原子吸收光谱法 B. 荧光分光光度方法

- C.气相色谱法
D.紫外分光光度法
- 2.一般用吸收剂量来衡量食品辐射效果，其单位是
- A.拉德
B.戈瑞
C.焦耳
D.伦琴
- 3.中国餐馆综合症是食用_____过多造成的。
- A.苋菜红
B.味精
C.木瓜蛋白酶
D.芝麻籽
- 4.下列不是牛奶中过敏蛋白的有
- A.β-乳球蛋白
B.醇溶蛋白
C.酪蛋白
D.乳白蛋白
- 5.获证企业必须接受认证机构至少每_____一次的监督审核。
- A.半年
B.一年
C.二年
D.五年
- 6.食品毒理学中，经消化道吸收是主要途径，_____是主要吸收部位。
- A.胃
B.小肠
C.大肠
D.胆
- 7.到目前共有_____类食品实行食品质量安全市场准入。
- A.22
B.23
C.28
D.5

二、多项选择题(本大题共 8 小题，每小题 3 分，共 24 分)

在每小题列出的五个备选项中至少有两个是符合题目要求的，请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

- 8.由于包装而导致的食品安全问题的原因是多方面的，主要包括
- A.包装材料的问题
B.违规添加各种原料或助剂
C.加工对包装的影响
D.包装添加剂的迁移
E.印刷
- 9.质量具有
- A.保障性
B.相对性
C.时效性
D.经济性
E.安全性
- 10.是否能够满足消费者对食品质量的要求，取决于

- A.食品质量
C.服务质量
E.安全质量
- 11.HACCP 体系认证通常包括
A.企业申请阶段
C.证书保持阶段
E.颁证阶段
- 12.亚慢性、慢性毒性的毒性参数包括
A.半数致死量
C.最大耐受量
E.绝对致死剂量
- 13.从过程质量控制的角度来看，又把造成质量波动的原因归纳为
A.偶然性原因
C.方法
E.系统性原因
- 14.推行 5S 应经历的阶段包括
A.样板化
C.行事化
E.习惯化
- 15.2002 年 7 月开始首先在全国范围内对_____实行食品质量安全市场准入制度。
A.大米
C.食用植物油
E.醋
- B.食用质量
D.生产制造质量
- B.认证审核阶段
D.复审换证阶段
- B.阈值
D.慢性毒作用带
- B.材料
D.环境
- B.形式化
D.程序化
- B.小麦粉
D.酱油

非选择题部分

注意事项：

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上，不能答在试题卷上。

三、填空题(本大题共 5 小题，每小题 1 分，共 5 分)

- 16.在目前研究的真菌毒素中，_____是毒性最强的。
- 17.在中国，HACCP 认证证书有效期通常最多为_____。
- 18.食品毒理学评价中，慢性毒性试验一般喂养_____天。
- 19.目前我国实行的食品质量安全市场准入制度的适用的范围是_____。
- 20.目前食品中的主要过敏源化学本质是_____。

四、名词解释(本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分)

- 21. 暴露评估
- 22. GMP
- 23. SSOP
- 24. 毒性
- 25. 半数致死量

五、简答题(本大题共 3 小题, 每小题 5 分, 共 15 分)

- 26. 毒物的毒效应主要包括哪几种?
- 27. 细菌污染食品的途径有哪些?
- 28. 简述病毒污染食品的来源和途径。

六、论述题(本大题 12 分)

- 29. 试述交叉污染的来源及其预防。

七、案例分析题(本大题 15 分)

- 30. 某公司生产的果汁中一段时间内经常出现在保质期内变质的现象, 请寻找导致果汁变质的主要原因。

要求: 用关联图法。

自考365
www.zikao365.com

