

机密★启用前

2020年10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. 下列哪种肉制品加工过程中可能会产生苯并芘
A. 肉干制品
B. 熏烤制品
C. 腌腊制品
D. 酱卤制品
2. 肉干制品水分含量一般控制低于
A. 40%
B. 35%
C. 30%
D. 25%
3. 水产品中的病毒危害主要来自
A. 乙肝病毒
B. 丙肝病毒
C. 朊病毒
D. 甲肝病毒
4. 下列哪一种危害是引起水产品食源性疾病最常见的病因
A. 细菌
B. 寄生虫
C. 病毒
D. 毒素
5. “回软”是哪一种果蔬制品的特有工艺
A. 果蔬罐头
B. 果蔬腌制品
C. 果蔬干制品
D. 果蔬汁
6. 腌制蔬菜制品加工过程一般会产生下列哪一种有害物质
A. 亚硝酸盐
B. 霉菌毒素
C. 亚硫酸盐
D. 乳酸菌

7. 速冻食品中心温度一般为
A. -5°C
B. -10°C
C. -18°C
D. -23°C
8. 陈化(成熟)是下列哪一种乳制品特有的工艺
A. 巴氏杀菌乳
B. 奶酪
C. 超高温灭菌乳
D. 冰淇淋
9. 下列适用于降低蛋与蛋制品表面微生物数量的方法的是哪一种
A. 高压法
B. 紫外线消毒
C. 高温法
D. 次氯酸钠法
10. 只能作用于物体表面的杀菌方式是哪一种
A. 辐射杀菌
B. 紫外线杀菌
C. 药剂杀菌
D. 臭氧杀菌
11. 使用木薯为原料制酒时, 可能会产生下列哪一种有毒物质
A. 乙酸
B. 氰化物
C. 乙醇
D. 亚硝基吗啉
12. ISO9000 族标准是由哪一个技术委员会制定的
A. ISO/TC34
B. ISO/TC67
C. ISO/TC76
D. ISO/TC176
13. GMP 是什么体系的英文简称
A. 良好操作规范
B. 卫生标准操作程序
C. 良好农业规范
D. 质量管理
14. 果蔬腌制品加工中, 为了抑制霉菌, 食盐浓度一般为多少
A. 5%
B. 10%
C. 15%
D. 20%
15. 果汁饮料类成品中, 原果汁的含量不低于多少
A. 1%
B. 3%
C. 5%
D. 10%

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. 水产品烟熏加工保藏方法有
A. 热熏法
B. 冷熏法
C. 温熏法
D. 电熏法
E. 液熏法

17. 水产品中常见的天然生物毒素有

- A. 河豚毒素
- B. 鲑毒素
- C. 鱼肉毒素
- D. 黄曲霉毒素
- E. 贝类毒素

18. 速冻食品主要可分为

- A. 速冻水产食品
- B. 速冻果蔬食品
- C. 速冻畜禽食品
- D. 速冻调理食品
- E. 速冻米面糕点食品

19. 微生物引起的肉品腐败变质的现象主要有

- A. 色泽变化
- B. 气味变化
- C. 表面发黏
- D. 脂肪酸败
- E. 发出磷光

20. 原料乳常见的化学污染有

- A. 抗生素
- B. 残留农药
- C. 重金属
- D. 霉菌有害代谢产物
- E. 饲草

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. HACCP 体系是一个控制食品危害的预防性体系。
- 22. 温度是影响鱼类腐败率的唯一最重要因素。
- 23. GMP 对采购的卫生要求不包括对采购人员的要求。
- 24. 冷鲜肉操作人员的手的清洗灭菌一般每 3 小时进行一次。
- 25. 腌制是腌腊肉制品生产的重要加工工艺。
- 26. 冷鲜肉运输和销售过程，一般要求温度控制在 $-5^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ 。
- 27. 糟蛋是用优质的鲜鸭蛋经优良的高粱酒糟渍制而成的。
- 28. 茶饮料的变色问题主要是加热、氧化所致。
- 29. 粮食的贮藏是以粮堆的形式完成的。
- 30. 果蔬罐头的加热杀菌的目的是杀死罐内所有微生物。

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. 速冻食品质量控制的核心是_____。
- 32. 果蔬制品污染可分为_____、化学性污染、放射性污染等。
- 33. 冻结后的水产品迅速浸入冷却的饮用水中使其表面形成冰层的过程称为_____。
- 34. 食品加工厂的“三废”是指废水、_____和废渣。
- 35. 国际标准化组织的英文简称是_____。
- 36. 肉制品腌制中，具有抑菌防腐和发色作用的常用添加剂是_____。
- 37. 传统皮蛋制作中，使用的“黄丹粉”其化学名称为_____。
- 38. 含醇饮料即含发酵产生的乙醇或以其配制而成的饮料，又称为_____。
- 39. 粮食贮运安全关系最密切的微生物是_____。
- 40. 速冻果蔬前处理的控制点是_____工序，其温度为 $85\sim 95^{\circ}\text{C}$ 。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

- 41. 特殊用途饮料
- 42. 操作限值
- 43. 含乳饮料
- 44. 监控
- 45. 果酒

六、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

- 46. 简述糕点加工安全控制技术。
- 47. 简述原料乳的主要污染来源。
- 48. 简述咸蛋加工安全控制技术。
- 49. 简述果蔬干制品安全生产控制技术要点。

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

- 50. 请以烤面包为例，谈谈 HACCP 体系的基本原理在其生产过程中的应用。
- 51. 结合 SSOP 体系，论述食品企业如何防止交叉污染？