

机密★启用前

2020年10月高等教育自学考试全国统一考试

食品安全控制技术

(课程代码 04989)

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. 薯类油炸食品中丙烯酰胺平均含量高出谷类油炸食品
A. 3倍 B. 4倍
C. 5倍 D. 6倍
2. 肉品腌制间的温度应控制在
A. -10°C 以下 B. $-4^{\circ}\text{C}\sim 2^{\circ}\text{C}$
C. $2^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ D. 10°C 以上
3. UHT的中文是
A. 超高温灭菌 B. 超低温杀菌
C. 无菌灌装 D. 巴氏杀菌
4. SSOP的中文全称为
A. 良好操作规范 B. 卫生标准操作程序
C. 国际质量标准 D. 危害分析与关键控制点
5. HACCP体系术语中OL的中文全称是
A. 关键限值 B. 控制措施
C. 操作限值 D. 危害分析
6. HACCP体系中对于加工工艺的研究报告、科学评估的结果应保存
A. 至少一年 B. 至少两年
C. 至少三年 D. 至少四年

7. 饮料生产过程中的灌装室的洁净度应达
A. 10000级 B. 1000级
C. 100级 D. 10级
8. 下列不属于鱼糜制品加工过程中的关键控制点的是
A. 原料验收 B. 冻结冷藏
C. 搅拌混合 D. 去头和内脏
9. 肉制品企业的速冻间消毒频率为
A. 每两个月至少一次 B. 每三个月至少一次
C. 每四个月至少一次 D. 每半年至少一次
10. 各类乳制品生产都含有的关键控制环节是
A. 发酵 B. 浓缩
C. 干燥 D. 原料验收
11. 白酒生产的原料水分应控制在
A. 50%以下 B. 40%以下
C. 30%以下 D. 14%以下
12. 谷物原料常见的生物危害中危害最严重的是
A. 虫害 B. 细菌
C. 酵母菌 D. 霉菌
13. 我国卫生标准规定火腿中亚硝酸盐残留量不得超过
A. 20mg/kg B. 70 mg/kg
C. 90 mg/kg D. 100 mg/kg
14. 巴氏杀菌乳均质的目的是
A. 杀菌 B. 改善风味
C. 增加营养 D. 防止脂肪聚集上升
15. 梅童鱼鱼糜原料验收时原料的挥发性盐基氮应
A. $\leq 30\text{ mg}/100\text{g}$ B. $\leq 60\text{ mg}/100\text{g}$
C. $\leq 90\text{ mg}/100\text{g}$ D. $\leq 120\text{ mg}/100\text{g}$

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. 下列属于真菌毒素的是
A. 黄曲霉毒素 B. 肉毒素
C. 赭曲霉毒素 D. 展青霉素
E. 河豚毒素
17. 防止发生交叉污染的关键卫生条件包括
A. 防止员工操作造成的产品污染 B. 生的食品和即食食品的隔离
C. 防止工厂设计造成的污染 D. 有毒化合物的正确标记、贮藏和使用
E. 编写监控程序

18. 罐头食品中的化学性危害来源有
- A. 化学清洁剂
 - B. 农药和兽药残留
 - C. 过敏性物质
 - D. 有毒金属元素
 - E. 食品添加剂
19. 直接饮用的果蔬汁包装形式有
- A. 玻璃瓶
 - B. 易拉罐
 - C. 塑料瓶
 - D. 纸质盒
 - E. PET 瓶
20. 速冻食品加工过程中的关键控制环节有
- A. 原辅料质量
 - B. 前处理工序
 - C. 速冻工序
 - D. 产品包装及冻藏链
 - E. 称量

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. GMP、SSOP 是制定和实施 HACCP 计划的基础和前提条件。
22. 凡从事食品生产的人员必须经过体检合格，获得健康证者方能上岗。
23. 葡萄球菌污染食品后可形成肠毒素。
24. 罐头食品的杀菌温度是指按杀菌工艺规程的规定，杀菌锅内应达到的温度。
25. 饮料的主要原料为水。
26. HACCP 是一个零风险体系。
27. HACCP 体系中的关键控制点必须有一个或多个关键限值。
28. 罐头食品杀菌需把罐头内的所有微生物都杀灭。
29. 操作限值是比关键限值更严格的限值。
30. 生产用水（冰）的卫生质量是影响食品卫生的关键因素。

第二部分 非选择题

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

31. 干燥
32. 罐头食品
33. 杀菌工艺规程
34. GMP
35. 速冻食品

五、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

36. 简述食品加工中的生物性危害的种类。

37. 简述脱水蔬菜的关键控制点。
38. 简述发酵食品工艺主要的共同特点。
39. 简述 SSOP 的主要内容。

六、综合应用题：本大题共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分。

40. 乳制品的危害分析。
41. 绘制澄清型果汁的 HACCP 计划表。（绘制表格后，选择任一关键点填写 HACCP 表中的内容）