

机密★启用前

2021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20小题, 每小题1分, 共20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. 肉制品分割车间的温度不得超过
A. $-5\sim-1^{\circ}\text{C}$ B. $0\sim5^{\circ}\text{C}$
C. $8\sim12^{\circ}\text{C}$ D. $20\sim23^{\circ}\text{C}$
2. 发酵肉发酵过程中, 重点控制下列哪一种有害微生物的生长
A. 大肠杆菌 B. 金黄色葡萄球菌
C. 酵母 D. 霉菌
3. 肉干制品水分含量高容易出现霉菌生长, 所以, 肉干制品水分含量要求低于
A. 5% B. 10%
C. 15% D. 25%
4. 在 HACCP 体系中, “HA” 是
A. 控制点 B. 关键控制点
C. 危害分析 D. 危害控制
5. 适用于更衣室消毒的方法是
A. 紫外线消毒 B. 热水消毒
C. 药物熏蒸法 D. 微波消毒

6. 有下列行为的食品生产人员不得进入加工车间
A. 带工作帽 B. 穿工作服
C. 洗手消毒 D. 喷香水
7. 良好操作规范的英文简称为
A. GAP B. GMP
C. GHP D. CAC
8. 蛋壳上检出率最高的细菌是
A. 大肠杆菌 B. 酵母菌
C. 黏液菌 D. 霉菌
9. 水产品的寄生虫污染可能因直接水污染或通过加工人员的什么传给食物引起的
A. 衣服 B. 粪便
C. 手 D. 唾液
10. 水产品腌制过程包括盐渍和什么两个阶段
A. 沥水 B. 成熟
C. 脱水 D. 调理
11. 引起水产品食源性疾病最常见的病因是
A. 寄生虫 B. 药物残留
C. 细菌 D. 病毒
12. 影响鱼类腐败率的唯一重要因素是
A. 湿度 B. 设备
C. 温度 D. 种类
13. 果汁饮料的成品中原果汁的含量不低于
A. 1% B. 5%
C. 10% D. 15%
14. 天然水中的杂质是按照其颗粒大小来分类的, 其中“溶解物质”颗粒大小为
A. 大于100nm B. 50~100nm
C. 5~50nm D. 小于1nm
15. 通过提高食品黏度, 以提高食品体态稳定性的食品添加剂是
A. 乳化剂 B. 增稠剂
C. 甜味剂 D. 抗氧化剂
16. 通过危害分析, 确定粮食加工过程的 CCP 是
A. 原料采购 B. 原料验收
C. 设备消毒 D. 包装

座位号:

姓名:

17. 速冻食品要求食品中心温度在多少时间内降至-5℃
 A. 5~10min B. 10~15min
 C. 20~30min D. 30~40min
18. 速冻食品质量控制核心是
 A. 温度管理 B. 湿度管理
 C. 人员管理 D. 设备管理
19. 酸奶的滋味主要由什么决定
 A. 蛋白质 B. 脂肪
 C. 碳水化合物 D. 乳酸
20. 肉制品呈色与下列物质有关的是
 A. 乳糖 B. 乳酸
 C. 肌红蛋白 D. 脂肪酸

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。

21. 烟熏水产品的熏制方法有
 A. 冷熏法 B. 温熏法
 C. 热熏法 D. 液熏法
 E. 电熏法
22. 国际饮料分类一般分为
 A. 含醇饮料 B. 无醇饮料
 C. 其他饮料 D. 碳酸饮料
 E. 果蔬汁饮料
23. 水产品中的天然毒素有
 A. 河豚毒素 B. 鲭毒素
 C. 曲霉毒素 D. 贝类毒素
 E. 鱼肉毒素
24. 微生物引起的肉品腐败变质现象主要有
 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
25. 速冻食品主要可分为
 A. 速冻水产食品 B. 速冻果蔬食品
 C. 速冻禽畜食品 D. 速冻调理食品
 E. 速冻米面糕点食品

第二部分 非选择题

三、填空题：本大题共 11 小题，每小题 1 分，共 11 分。

26. 废水的排放应从洁净区向_____。
27. 食品生产用水的良好操作规范对水源的选择应考虑用水量和_____两个方面。
28. 食品工厂的卫生设施要求：大约每_____人 1 个水龙头。
29. 食品厂车间应该合理布局，做到人流和_____分开，防止交叉污染。
30. 肉与肉制品中的优势微生物是_____。
31. 进口原料肉应来自经国家注册的国外肉类生产企业，并附有出口国官方兽医部门出具的_____证明副本。
32. 无公害畜禽生产卫生要求：畜禽养殖区布局应合理，_____和生活区分开，防止交叉污染。
33. 紫外线主要用于_____、水、物体表面杀菌。
34. 浸泡法加工咸蛋是将鲜蛋放入_____中浸泡腌制而成。
35. 饮料生产中占比最多的原料是_____。
36. 粮食的“后熟”作用是粮食从“收获成熟”到_____的过程。

四、名词解释题：本大题共 3 小题，每小题 3 分，共 9 分。

37. 关键限值
38. 无菌灌装
39. 特殊用途饮料

五、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

40. 简述原料乳的污染来源。
41. 简述果蔬干制品安全生产控制技术要点。
42. 简述再制蛋（皮蛋）加工安全控制技术。
43. 简述糕点加工各工序可能引入的危害的控制技术。

六、论述题：本大题共 3 小题，每小题 10 分，共 30 分。

44. 论述 HACCP 体系 7 大原理在茶饮料生产中的应用。
45. 论述食品加工企业在生产中，如何防止交叉污染。
46. 论述果酒酿造安全生产控制要点。