

2022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. 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. 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%
3. 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
4. 适用于更衣室消毒的方法是  
A. 紫外线照射                         B. 热水消毒  
C. 药物熏蒸法                         D. 微波消毒
5. 有下列哪种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
6. 良好操作规范的英文简称为  
A. GAP                                     B. GMP  
C. GHP                                     D. CAC

7. 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
8. 鲜蛋表面过氧乙酸消毒主要有熏蒸和  
A. 喷雾                                    B. 浸泡  
C. 涂抹                                    D. 擦拭
9. 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
10. 造成果蔬汁饮料中维生素 C 损失的主要原因是  
A. 温度                                    B. 氧化  
C. 酸化                                    D. 包装方式
11. 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
12. 通过危害分析, 确定粮食加工过程的 CCP 是  
A. 设备消毒                              B. 原料采购  
C. 原料验收                              D. 包装
13. 速冻食品要求食品中心温度在多少时间内降至  $-5^{\circ}\text{C}$ ?  
A. 5 - 10min                            B. 10 - 15min  
C. 20 - 30min                          D. 30 - 40min
14. 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
15. 肉制品呈色与下列哪一种物质有关?  
A. 乳糖                                    B. 抗坏血酸  
C. 合成色素                              D. 肌红蛋白

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. 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

17. 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
18. 水产品中的天然毒素有
- A. 河豚毒素
  - B. 鲑毒素
  - C. 曲霉毒素
  - D. 贝类毒素
  - E. 鱼肉毒素
19. 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
20. 速冻食品主要可分为
- A. 速冻水产品
  - 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

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. 水产品烟熏有较强的杀菌作用，既能作用于产品表面，也能渗入产品内部。
- 22. 鱼类属于冷血动物，采用低温保活运输可以提高其贮运的成活率。
- 23. 控制冻藏过程的温度可以完全防止冻藏水产品的干耗现象发生。
- 24. 超高温灭菌，乳中的微生物完全被杀死，产品保存性良好。
- 25. 鲜乳经真空浓缩除去大部分水分而制成的产品称奶粉。
- 26. HACCP 体系是食品安全控制体系，可以使食品安全风险降低为零。
- 27. GMP 体系是实施 HACCP 体系的前提条件。
- 28. 食品 GMP 体现的基本精神是降低食品生产过程中人为的错误。
- 29. 速冻食品原料是决定食品品质的基本条件。
- 30. 杀菌温度直接影响奶油的风味。

## 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. 水处理方式有：加氯处理、紫外线消毒和\_\_\_\_\_。
- 32. 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。

- 33. 食品工厂的卫生设施要求：大约每\_\_\_\_\_人 1 个水龙头。
- 34. 食品厂车间应该合理布局，做到人流和\_\_\_\_\_分开，防止交叉污染。
- 35. 肉与肉制品中的优势微生物是\_\_\_\_\_。
- 36. 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。
- 37. 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。
- 38. 紫外线主要用于\_\_\_\_\_、水、物体表面杀菌。
- 39. 浸泡法加工咸蛋是将鲜蛋放入\_\_\_\_\_中浸泡腌制而成。
- 40. 饮料生产中占比最多的原料是\_\_\_\_\_。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

- 41. 关键限值
- 42. 无菌灌装
- 43. 特殊用途饮料
- 44. 速冻食品
- 45. 含乳饮料

六、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

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

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

- 50. 论述 HACCP 体系 7 大原理在灭菌乳制品生产中的应用。
- 51. 论述食品加工企业在生产中，如何防止交叉污染？