

机密★启用前

2021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. 食品安全, 指食品无毒、无害, 符合应当有的营养要求, 对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性
A. 营养不良
B. 危害
C. 肠胃疾病
D. 重金属残留
2. 垃圾的焚烧, 煤、石油、汽油、沥青等燃烧会产生
A. 苯
B. 镉
C. 二噁英
D. 亚硝酸胺
3. 食品中细菌性危害包括腐败变质、食物中毒和
A. 食源性传染病
B. 菌种变异
C. 商品价值降低
D. 慢性病发作
4. 我国的食品GMP的制定分为通则与专则两种, 通则适用于所有的
A. 超市生鲜区
B. 农贸市场
C. 冷藏运输车
D. 食品工厂
5. 罐头食品, 特指将加工处理后的食品装入金属罐、玻璃瓶或软质材料容器中, 经排气、密封、加热杀菌、冷却等工序, 达到
A. 良好口味
B. 产品标准
C. 商业无菌
D. 加工目的

6. 罐头生产厂在杀菌车间应将“杀菌操作工艺规程”和“杀菌锅排气方法”显示在车间的明显部位, 便于操作人员查看, 车间内应设置清晰的
A. 产品配方图
B. 车间平面图
C. 设备平面图
D. 计时装置
7. 淀粉类食品经过连续长时间或高温油炸烹饪时, 含量容易增高的有害物质是
A. 丙烯酰胺
B. 三聚氰胺
C. 焦亚硫酸钠
D. 肉毒毒素
8. 食品速冻过程要求在尽可能短的时间内完成冻结, 并使产品中心温度达到
A. -30°C 以下
B. -18°C 以下
C. -10°C 以下
D. -5°C 以下
9. 在速冻蔬菜的生产过程中, 漂烫的主要目的是让天然酶失活, 尤其是过氧化氢酶和过氧化物酶的失活, 使蔬菜保持其特有的
A. 硬度
B. 营养
C. 颜色
D. 水分
10. 2014年5月, 国家食药监总局抽检了多个省份的糖果生产企业糖果制品样品, 在抽查中发现的主要质量问题, 其中个别产品重金属含量超标, 此重金属为
A. 镉
B. 汞
C. 银
D. 铅
11. 由于膨化食品加工工艺的特殊性, 都要经过高温甚至高压, 半成品在微生物指标上是无问题的, 产品微生物超标的主要原因是
A. 添加调味料
B. 包装袋问题
C. 内包间空气污染
D. 水分过高
12. 大多数发酵食品的生产为纯种发酵, 在发酵之前, 培养基及发酵罐、管道须经处理除去各种
A. 病毒
B. 蚊虫
C. 杂菌
D. 粉尘
13. 肉制品卫生调查显示, 在微生物性食物中毒中, 处于主要原因的致病菌污染是
A. 金黄葡萄球菌
B. 沙门氏菌
C. 李斯特菌
D. 副溶血性弧菌
14. 2016年3月, 国家食药监总局根据多项标准和指标的要求, 抽检了多批次肉及肉制品, 检测项目包括铅、铬等重金属; 苯甲酸、山梨酸等食品添加剂; 克伦特罗、莱克多巴胺等
A. 禁用兽药
B. 增色剂
C. 鲜香剂
D. 保水剂

座位号:

姓名:

15. 目前我国原料乳的质量参差不齐, 质量不高的原料乳很难生产出高质量的乳品, 特别是我国原料乳中含有较多的
- A. 杂质 B. 水分
C. 细菌 D. 抗生素

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. 食品受污染的途径主要有
- A. 生物性污染 B. 化学性污染
C. 物理性污染 D. 天气性污染
E. 机械性污染
17. 农药污染食品的情况主要有
- A. 直接污染 B. 间接污染
C. 食物链污染 D. 事故污染
E. 鸟兽污染
18. 油脂型膨化食品和油炸类小食品中所含的油脂指标超标时, 主要是指以下哪三个油脂检测指标
- A. 酸价 B. SOD 值
C. 过氧化值 D. 羰基价
E. BHA 值
19. 速冻食品容易出现的质量安全问题为
- A. 净含量不符合要求 B. 冻结过程用缓冻代替速冻, 营养损失
C. 食品添加剂超标 D. 冷藏链不符合要求
E. 微生物指标超标
20. 原料乳掺假主要发生在以下哪几个环节
- A. 奶农交奶前掺入 B. 加工厂半成品中掺入
C. 奶站收购原料乳后在储罐掺入 D. 加工厂净乳时掺入
E. 运输队在交付乳品厂途中掺入

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. 我国食品的病毒污染以肝炎病毒最为严重。
22. 食品企业应按时检测油炸用油的品质, 判断废弃点, 可以使用专用工具测定油脂颜色。
23. 速冻食品在冻结过程中必须保证食品发生的物理、生物生理等变化不具有可逆性。
24. 根据《食品安全国家标准膨化食品》, 膨化食品按生产工艺的不同分为油炸型膨化食品和非油炸型膨化食品。
25. 和其他食品相比, 发酵食品具有较低的食用安全性, 因为其中有大量微生物生长。

26. 肉制品的原料种类多、来源复杂; 熟肉制品生产工艺环节多, 非连续机械化操作; 在贮存、运输和销售环节也有较多安全性潜在危害; 使得熟肉制品成为食物中毒的高危食品。
27. 对于火腿类熟肉制品, 热处理加工的关键控制点的措施为控制杀菌温度、恒温时间和产品的冷却温度。
28. 我国相关标准规定, 水果罐头中除装饰用染色樱桃罐头可以使用胭脂红色素外, 其余均不得添加合成色素。
29. 生食水产品是指经过清洗、整理、腌制、干制等加工工艺, 直接切配食用的鱼类、贝类、甲壳类等水产品。
30. 水产品加工的生产工序中如将蒸煮、巴氏杀菌或高压杀菌步骤确定为 CCP 点, 则蒸煮、巴氏杀菌或高压杀菌前的加工步骤无需再定为控制危害的 CCP。

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. 物理危害
32. 速冻食品
33. 发酵食品
34. 熟肉制品亚硝酸盐作用
35. 乳及乳制品过敏源

五、简答题: 本大题共 4 小题, 每小题 5 分, 共 20 分。

36. 简述目前罐头食品存在的主要卫生安全问题。
37. 简要回答食品添加剂常见的风险形式。
38. 简述干制食品 GMP 在厂房及设施方面的特殊要求。
39. 简述水产品的化学性危害。

六、综合应用题: 本大题共 2 小题, 每小题 15 分, 共 30 分。

40. 利用 SSOP 计划分析月饼厂如何防止交叉污染。
41. 龙眼果汁的生产工艺如下, 试编制产品的危害分析单。(任选其中 5 个工序进行分析, 但至少应包括 2 个关键控制点)
工艺: 原料选择→洗果→剥皮、去核→打浆→酶解→灭酶→粗滤→澄清→微滤→调配→脱气→杀菌→灌装、压盖→检测→套标打码 (考生自制表格答题)

加工工序	危害分析	危害是否显著	判定依据	危害控制措施	是否为 CCP 点

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. 食品卫生是为确保食品安全性，在食物链的某些阶段必须采取的一切条件和措施，某些阶段指的是
A. 前期阶段
B. 所有阶段
C. 中期阶段
D. 末期阶段
2. 寄生虫在食品中或食品表面不能生长和繁殖，其繁殖时需要特定的
A. 宿主
B. 温度
C. 水分
D. pH值
3. 对农作物施用农药后，农药残留在土壤和水源中，再被作物吸收而污染食品称为
A. 作物污染
B. 生物污染
C. 间接污染
D. 生长污染
4. GMP是政府强制性的有关食品生产、加工、包装贮存、运输和销售的卫生要求，称为
A. 关键卫生要求
B. 食品卫生标准
C. 食品产品标准
D. 良好生产规范
5. 罐头食品厂的每台杀菌锅，至少安装一只压力计，压力指示从零到杀菌锅的安全工作压力，安装前必须严格校验，每年至少
A. 清零一次
B. 更换一次
C. 校验一次
D. 校验两次

6. 饮料生产中常使用甜味剂、着色剂、防腐剂、增稠剂等食品添加剂，这些添加剂的使用应严格按照有关标准中规定的使用品种、使用量和
A. 使用范围
B. 使用次数
C. 使用班次
D. 使用记录
7. 在饮料生产中，灌装封口是控制微生物污染的最后环节，一定要注意灌装室的灭菌工作和良好的封口密封性，灌装室空气质量应达
A. 10级
B. 100级
C. 1000级
D. 10000级
8. 为了防止油炸食品在货架期内发生氧化酸败，应采用充氮包装或
A. 金属罐装
B. 小袋包装
C. 真空包装
D. 低温冷藏
9. 速冻食品的品质很大程度上决定于速冻方法及速冻温度的
A. 恒定
B. 下降速率
C. 大小
D. 初始值
10. 速冻食品从加工、贮藏到运输销售，应一直处于适宜低温下，即保持
A. 品质
B. 冷链
C. 无菌
D. 液态水分
11. 国家有关部门对酱油质量监督抽查结果显示，酱油发现的主要质量问题是氨基酸态氮
A. 汽化
B. 变质
C. 含量过高
D. 含量过低
12. 发酵食品生产中使用的发酵剂必须符合生产工艺要求，无虫蛀、无霉变、无毒，选用的菌种必须经常进行
A. 纯化和鉴定
B. 灭活
C. 消毒
D. 喂养
13. 肉制品加工企业生产用的机械设备均要采用不锈钢材料制成，且内部与食品接触的部位便于
A. 混合搅拌
B. 清洗消毒
C. 机械输送
D. 替换部件
14. 肉制品加工生产中，待宰杀的肉畜必须来自非疫区，健康良好，并有
A. 流通许可证书
B. 销售许可证书
C. 兽医检验合格证书
D. 追溯信息
15. 企业在鲜奶送到后，在化验蛋白质含量、比重、脂肪含量、酸度、全乳固体和细菌总数的同时，专职检验员负责检验
A. 糖分含量
B. 钙含量
C. 水分含量
D. 抗生素

座位号：

姓名：

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. 食品污染是指食品从原料的种植、生长、收获到加工、贮存、运输、销售及食用的整个过程中，某些有毒、有害物质进入食品
- A. 降低了营养价值 B. 留存其中
C. 降低了食用价值 D. 对人体产生危害
E. 最终代谢
17. 食品微生物污染的来源有
- A. 原料本身的污染 B. 加工过程中的污染
C. 贮存中的污染 D. 运输中的污染
E. 销售中的污染
18. 近年来，关于油炸食品的油脂使用安全问题，一些新的热点引起了社会的关注，它们是
- A. 油脂中反式脂肪酸含量增加 B. 易引起消费者肥胖
C. 油脂掺假掺劣 D. 不使用棕榈油
E. 不使用花生油
19. 下列选项哪些是属于速冻食品应具备的五个要素内容
- A. 前处理要清洗
B. 冻结在一定的低温下 30min 内完成
C. 食品内水分形成直径小于 100 μm 的冰晶
D. 冰晶分布不损伤细胞组织
E. 要杀菌
20. 发酵食品的 GMP 要求，在生产过程中的卫生控制须符合以下几点内容
- A. 发酵室墙壁和地面避免生长霉菌 B. 发酵用容器要严格洗净消毒
C. 无菌室可不用紫外线照射 D. 严格控制培养温度和湿度
E. 包装前后均可以不杀菌

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. 病毒不会导致食品腐败变质，但食品上的病毒可以通过感染人体细胞而引起疾病。
22. 平酸菌在 43℃ 以上贮存的低酸性罐头中生长，可以使内容物变酸，虽然不致病性，但使得罐头失去食用价值。
23. 果汁采用低温无菌冷灌装时，灌装过程在完全密闭的环境中进行，因此灌装可不列为关键控制点。
24. 水油混合油炸工艺，是在同一容器内加入水和油而进行的油炸方法，上层是水下层是油，减少了油脂氧化的程度。

25. 速冻食品如无包装，在冻结或冷藏时会严重失水，在流通环节也容易导致产品受到二次污染。
26. 发酵食品生产过程中，蛋白质被水解为肽和氨基酸，并产生氨气，使环境的 pH 升高，促使有害微生物生长。
27. 肉制品加工中原辅料的接收列为关键控制点，主要是控制生物性危害和化学性危害。
28. 用于原料肉贮存的冷库、常温库应经常保持清洁、卫生。清库时应做好清洁或消毒工作，必要时可以使用农药杀虫。
29. 根据文献报道，由水产品引起的各类食源性疾病和食物中毒在国内外时有发生。
30. 水产品预制的即食食品，在加工中也要加热至能杀死病原菌的温度，消费者不用烹调即可食用。

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. 生物性危害
32. 商业无菌
33. 速冻食品特点
34. 肉制品卫生与安全性影响因素
35. 水产品的病毒危害

五、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

36. 简述食品加工中禁用的化学品及其使用目的。
37. 简述罐头食品生产的关键控制点。
38. 简述天然水做为软饮料用水要做的处理过程。
39. 简述乳及乳制品中的掺假。

六、综合应用题：本大题共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分。

40. 利用 SSOP 计划分析速冻包子厂如何防止交叉污染。
41. 黑米膨化片的生产工艺如下，试编制产品的危害分析单。（任选其中 5 个工序进行分析，但至少应包括 2 个关键控制点）
工艺：原料验收→除杂清洗→挤压膨化→调浆，调质（配料）→细化化（胶体磨）→干燥（滚筒干燥）→冷却→造粒→内包装→金属检测→外包装→喷码（考生自制表格答题）

加工工序	危害分析	危害是否显著	判定依据	危害控制措施	是否为 CCP 点

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

食品安全控制技术试题 第1页(共4页)

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. 70mg/kg
C. 90mg/kg
D. 100mg/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

食品安全控制技术试题 第2页(共4页)

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）

机密★启用前

2020年8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. GMP中规定食品原料和添加剂的相关查验记录的保存期限

A. 不得少于2年	B. 不得少于3年
C. 不得少于5年	D. 不得少于10年
2. 操作限值确定的原则

A. 根据实际情况而定	B. 越严格越好
C. 越高越好	D. 越低越好
3. 饼干和糕点生产许可证的有效期为

A. 1年	B. 2年
C. 3年	D. 5年
4. 速冻食品冻结终了的热中心温度一般为

A. -50℃以下	B. -40℃以下
C. -30℃以下	D. -18℃或以下
5. 牛乳中的主要过敏原是

A. β-乳清蛋白	B. 脂肪
C. 金属离子	D. 乳糖
6. 苦荞麦膨化食品膨化物料的水分应控制在

A. 13%~18%	B. 20%~30%
C. 40~50%	D. 10%以下

7. GB5749规定生活饮用水中大肠菌群应

A. <100个/ml	B. <3个/ml
C. <10个/ml	D. <1000个/ml
8. 空气消毒法中的紫外线照射法每10-15平方米车间应安装30W紫外线灯

A. 四盏	B. 三盏
C. 二盏	D. 一盏
9. GMP的中文全称为

A. 卫生标准操作程序	B. 国际质量标准
C. 良好生产规范	D. 危害分析与关键控制点
10. HACCP体系术语中CL的中文全称为

A. 操作限值	B. 危害分析
C. 控制措施	D. 关键限值
11. HACCP体系中对于冷藏产品的记录保存期限一般保存

A. 至少4年	B. 至少3年
C. 至少2年	D. 至少1年
12. 饮料生产过程中的传瓶间的洁净度应达

A. 10000级	B. 1000级
C. 100级	D. 10级
13. 下列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. 包装
C. 搅拌混合	D. 脱水
14. 脱水蔬菜的烘烤温度大致为

A. 30~40℃	B. 50~85℃
C. 100~200℃	D. 200℃以上
15. 肉制品企业的成品库消毒频率为

A. 每月至少一次	B. 每两个月至少一次
C. 每四个月至少一次	D. 每半年至少一次

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. 下列属于食品中常见的致病菌的是

A. 沙门氏菌	B. 肉毒梭菌
C. 大肠埃希氏菌	D. 李斯特菌
E. 保加利亚乳杆菌	
17. 适用于空气消毒的方法有

A. 紫外线照射法	B. 臭氧消毒法
C. 药物熏蒸法	D. 高温灭菌法
E. 漂白粉消毒法	

18. 食品添加剂常见的风险形式有
- A. 超范围、超限量使用 B. 违反食品添加剂使用原则
C. 使用劣质或过期的食品添加剂 D. 多环节重复使用
E. 违反复配食品添加剂和食品配料的使用要求
19. 油炸食品在油炸过程中易产生的有害物质有
- A. 环状聚合物 B. 丙烯酰胺
C. 3, 4-苯[α]芘 D. 聚丙烯
E. 塑化剂
20. 食品造成交叉污染的原因有
- A. 工厂选址、设计、车间布局不合理 B. 加工人员个人卫生不良
C. 清洁消毒不当 D. 卫生操作不当
E. 原料和成品未隔离，生熟产品未分开

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. 生活饮用水卫生标准规定致病菌不得检出。
22. 葡萄球菌毒素属于真菌性毒素。
23. 可以聘请外部专家担任 HACCP 小组组长。
24. 罐头食品应为商业无菌，常温下能长期存放。
25. 软饮料是不含酒精的饮料。
26. GMP 和 SSOP 都是政府部门以法规形式发布的强制性要求。
27. 关键控制点是一成不变的，不能更改的。
28. 添加抗氧化剂可减少油炸时油脂的分解作用。
29. 速冻蔬菜加工过程中确定原料验收作为 CCP 点，主要目的是为了控制农药的残留。
30. 熟肉制品加工人员在需要戴手套操作时，应在戴前洗手消毒。

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. 食品安全
32. 关键控制点
33. 纠偏行动
34. 商业无菌
35. 膨化食品

五、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

36. 简述 HACCP 的基本原理。

37. 简述 GMP 的主要内容。

38. 简述目前罐头食品存在的主要卫生安全问题。

39. 简述饮料生产的关键控制点。

六、综合应用题：本大题共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分。

40. 论述 GMP 与 SSOP 的关系及 GMP、SSOP 和 HACCP 之间的关系。

41. 论述影响食品加工安全性的因素及控制措施。