

食品质量与控制习题 集答案

绪论

一、 单选题

1. 在食品的质量要素中，居于第一位的是（C）
A. 风味 B. 功能性 C. 安全性 D. 营养
2. 目前食品行业有效预防食品质量与安全事故最先进的管理方案是（B）
A. SSOP B. HACCP C. GMP D. ISO

二、 多选题

1. 与食品工业相关的国际公认的质量控制体系有（ABCDE）
A. GMP B. ISO9000 C. ISO14000 D. HACCP
E. SSOP

三、 填空题

1. 广义的食品安全是指食品在食用时完全无有害物质和无微生物的污染。
2. 狭义的食品安全是指在规定的食用方式和用量的条件下长期食用，对食用者不产生可观察到的不良反应。

四、 简答题

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

1. 导致食源性疾病的原因主要有哪些方面？

(1) 植物源性食品的农药残留；（1分）

(2) 动物源性食品的兽药残留；（1分）

(3) 食品的微生物污染；（1分）

(4) 食品添加剂过量；（1分）

(5) 环境毒素的生物积累。（1分）

第一章 卫生标准操作程序

一、 单选

1. 我国《生活饮用水卫生标准》（GB5749）规定多少项指标（C）

A. 33 B. 34 C. 35 D. 36

2. 我国《生活饮用水卫生标准》（GB5749）规定大肠菌群的指标为（A.）

A. <3个/L B. <30个/L C. <3个/mL D. <30个/mL

3. 食品加工中最常用的水源是 D

A. 井水 B. 海水 C. 泉水 D. 城市公共用水

4. 卫生标准操作程序（SSOP）的内容有多少项（B）

A. 7 B. 8 C. 9 D. 10

5. 采用紫外线照射法进行消毒时，消毒时间不少于（B）

A. 20min B. 30 min C. 60 min D. 90 min

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

6. 对于生产加工车间进行空气消毒的方法是 (D)

- A. 紫外线照射法 B. 药物熏蒸法 C. 正压过滤法
D. 臭氧消毒法

7. 软饮料用水标准中细菌总数的指标是 (B)

- A. <50 (个/mL) B. <100 (个/mL) C. <50 (个/L)
D. <50 (个/L)

二、 多项选择

1. 下列关于生活饮用水卫生检测项目中,属于毒理学指标的项目有 (B D E)

- A. 铁 B. 砷 C. 铜 D. 汞 E. 镉

2. 一般来讲,食品加工企业用水的水源有 (A B C)

- A. 海水 B. 城市公共用水 C. 自供水 D. 矿泉水 E. 纯净水
水

3. 表面样品的检测项目有 (A D E)

- A. 细菌总数 B. 肉毒梭菌 C. 寄生虫 D. 沙门氏菌
E. 金黄色葡萄球菌

三、 填空题

1. SSOP 是指导食品加工中如何具体进行清洗、消毒和卫生保持的作业指导文件。

2. 通过生的食品、食品加工者或食品加工环境把生物的或化学的污染物转移到食品上的过程叫做交叉污染。

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

3. SSOP 的全称为 卫生标准操作程序。

四、 简答题

1. 食品生产加工车间工艺流程的布局有哪些要求？

(1) 加工车间的生产原则上应按照产品的加工进程顺序进行布局，不允许在加工流程中出现交叉和倒流；（1分）

(2) 清洁区与非清洁区之间要采取相应的隔离措施，以便控制彼此间的人流和物流，从而避免产生交叉污染；（1分）

(3) 加工品的传递通过传递窗或滑道进行；（1分）

(4) 初加工、精加工、成品包装车间应分开；（1分）

(5) 清洗、消毒与加工车间分开。（1分）

2. 实施 SSOP 的食品企业对卫生间的设施和要求有哪些？

(1) 为方便卫生管理，与车间相连的卫生间不应该设在加工作业区，可设于更衣区内；（1分）

(2) 卫生间数量与加工人员相适应，门窗不能直接朝向作业区；（1分）

(3) 卫生间的墙面、地面和门窗应用浅色、易于清洗消毒、耐腐蚀、不渗水的材料建造，并配有冲水、洗手消毒措施；（1分）

(4) 防虫、蝇装置、通风装置齐备；（1分）

(5) 卫生间通风良好，地面干燥，清洁卫生，无任何异味，手纸和纸篓保持清洁卫生。（1分）

3. 对食品加工人员的健康要求有哪些？

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

- (1) 食品加工人员上岗前要进行健康检查，以后定期进行健康检查，每年至少一次；（1分）
- (2) 食品生产企业应制定体检计划，设有体检档案，凡患有碍食品卫生的疾病，均不得直接接触食品加工，痊愈后经体检合格后方可重新上岗；（2分）
- (3) 生产人员要养成良好的个人卫生习惯，按照卫生规范从事食品加工；（1分）
- (4) 食品生产企业应制定卫生培训计划，定期对加工人员进行培训，并记录存档。（1分）

4. 卫生标准操作程序的内容包括哪些？

- (1) 与食品 and 食品接触面的水（冰）的安全，食品接触面的清洁卫生和安全；（1分）
- (2) 确保食品免受交叉污染，防止食品被外部污染物污染；（1分）
- (3) 手的清洁，消毒及卫生间设施的维护与卫生保持，食品加工人员的健康与卫生控制；（1分）
- (4) 有毒化学物质的正确标示、存放和使用；（1分）
- (5) 鼠害、虫害的防治。（1分）

五、 论述题

1. 试述卫生标准操作程序文件编制的原则及要求。

- (1) 总体原则：应以法律为依据，与本企业的质量控制体系保持一致，通过SSOP文件的实施，达到产品安全卫生的要求。（2分）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

- (2) 指令性: SSOP 文件应由负责卫生标准操作活动主管领导批准后发布实施;
(1 分)
- (3) 目的性: SSOP 文件应确定卫生标准操作活动的目标; (1 分)
- (4) 符合性: SSOP 文件的编制应符合 HACCP 体系的应用准则, GMP 和国家及行业发布的各项法规、法令、标准的规定; (1 分)
- (5) 协调性: SSOP 文件应与 HACCP 相关的管理文件保持一致, 并做到协调统一, 不能存在不一致和相矛盾的现象; (1 分)
- (6) 系统性: SSOP 文件应对活动实施的具体程序做出规定, 操作人员的职责应明确清楚, 各项实施程序应做到连续有序; (1 分)
- (7) 可行性: SSOP 文件的编制应该立足于本企业的实际情况, 切实可行; (1 分)
- (8) 可操作性: SSOP 文件中的每个环节的各项活动内容及要求等都应做出详细而明确的规定, 要能指导实践, 便于责任人员进行操作; (1 分)
- (9) 程序文件应做到术语规范, 词句正确, 语言简练, 结构严谨, 内容重点突出。 (1 分)

第二章 良好操作规范简介

一、 单项选择

1. 世界上第一部 GMP 是由哪个国家颁布的 (B)
- A. 中国 B. 美国 C. 联合国 D. 英国

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

2. 食品 GMP 最早产生于哪一年 (C)
A. 1963 年 B. 1973 年 C. 1969 年 D. 1984 年
3. 仓库内产品堆放不能直接接触地面, 应与地面距离不少于 (A)
A. 10cm B. 15 cm C. 20 cm D. 30 cm
4. CAC 隶属于 (C)
A. 美国 B. 中国 C. 联合国 D. 法国
5. 将 GMP 作为建设性的规定是 (D)
A. 中国的 GMP B. 美国的 GMP C. 日本的 GMP
D. 联合国的 GMP

二、 多项选择

1. 将 GMP 作为法典规定的国家有 (ABC)
A. 美国 B. 中国 C. 日本 D. 欧盟 E. 加拿大
2. 食品 GMP 的管理要素包括 (ABDE)
A. 原料 B. 设备 C. 环境 D. 方法 E. 人员

三、 填空题

1. 国际食品法典委员会的代号为 CAC。
2. GMP 的全称是 良好操作规范。
3. GMP 的中心指导思想是食品质量的形成是 生产 出来的, 而不是检验出来的。

四、 简答题

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

1. GMP 包括哪些主要内容？

(1) 环境卫生控制；（1分）

(2) 厂房的设计、生产工具、设备、加工过程、人员要求；（1分）

(3) 厂房设备的清洗和消毒；（1分）

(4) 产品的贮存与销售；（1分）

(5) 文件。（1分）

2. 食品 GMP 的要素有哪些？

(1) 降低食品生产过程中人为的错误，为将人为差错、混淆控制到最低限度，必须采取有效措施；（1分）

(2) 防止食品在生产过程中遭到污染或品质劣变，主要为防止异物、有毒、有害物质及微生物对食品造成污染；（2分）

(3) 建立健全的自主性品质保证体系，为了保证质量管理体系的高效运行，对食品生产实行全过程的质量监控和管理。（2分）

第三章 保健食品加工的 GMP 要素

一、 单选

1. 保健食品加工企业洁净厂房与市政交通干道之间的距离应大于（D）

A. 10m B. 20 m C. 30 m D. 50 m

2. 保健食品加工企业洁净室的照明光源通常采用（A）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

- A. 荧光灯 B. 白炽灯 C. 紫外灯 D. 霓虹灯
3. 对最终灭菌口服液的物料暴露工序的操作，其洁净区的洁净度应为 (C)
- A. 100 级 B. 10000 级 C. 100000 级 D. 300000 级
4. 保健酒类生产中，终产品可进行灭菌的空气净化级别需达到 (D)
- A. 100 级 B. 10000 级 C. 100000 级 D. 300000 级
5. 我国保健食品企业 GMP 在人员方面要求专职技术人员的比例应不低于职工总数的 (B)
- A. 1% B. 5% C. 10% D. 15%
6. 保健食品加工主要工作室照度一般不低于 (C)
- A. 100 lx B. 150 lx C. 300 lx D. 1000 lx

二、 多项选择

1. 保健食品加工企业洁净室的窗户材料一般有 (BDE)
- A. 铁合金 B. 铝合金 C. 实木 D. 塑钢 E. 不锈钢板
2. 保健食品加工企业设置的取样间的空气洁净度级别一般有 (BCD)
- A. 100 级 B. 10000 级 C. 100000 级 D. 300000 级
- E. 500000 级

三、 填空

1. 保健食品加工企业洁净室内一般照明均匀度不应小于 0.7。
2. 保健食品加工企业洁净室的墙壁与地面相接处宜做成半径为 50mm 的圆弧。

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

四、 简答题

1. 保健食品生产企业洁净厂房位置的选择要求有哪些？
 - (1) 应在大气含尘和有害气体浓度较低，自然环境较好的区域；（1分）
 - (2) 应远离铁路、码头、堆场等有害空气污染，震动或噪声干扰的区域；（1分）
 - (3) 如不能远离严重空气污染源时，则应位于最大频率风向上风侧，或全年最小频率风向向下风侧；（1分）
 - (4) 应保证目前和可预见的将来的市政规划不会使工厂四周环境发生变化；（1分）
 - (5) 水电、动力、燃料、排污及废水处理在目前和今后发展时容易妥善解决。（1分）
2. 在保健食品生产中，如何防止生产中的污染和交叉污染？
 - (1) 为防止混淆和差错事故，各生产工序在生产结束、转换品种、规格或换批号前，应彻底清场及检查作业场所；（2分）
 - (2) 不同品种、规格的产品不得在同一生产操作间同时进行生产；（1分）
 - (3) 有数条包装线同时进行包装时，应采取隔离或其它有效防止污染或混淆的措施；（1分）
 - (4) 采用必要的防尘、清洗、隔离等措施防止生产中的交叉污染。（1分）
3. 保健食品生产过程中如何进行质量控制措施？

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

- (1) 找出加工过程中的质量、卫生关键控制点，将各产品的关键控制点列表，明确控制点、控制限值、监控对象、方法、频率、人员以及纠偏措施，并进行监控，做好记录；（1分）
- (2) 应具备对生产环境相适应的能力，包括人员和仪器设备等，并定期对关键工艺环境的温度、湿度和空气净化程度进行检测，并出具报告；（1分）
- (3) 应定期对生产用水进行监测；（1分）
- (4) 生产过程中发现的异常情况要及时报告生产部门并同时报告品质管理部门，品质管理部门有权进行必要的调查和处理并记录；（1分）
- (5) 品质管理部门有权审核不合格中间产品，成品返工情况，决定物料和中间产品的使用。（1分）

第四章 肉及肉制品厂良好操作规范

一、单选

1. 屠宰场的厂址选择一般应距离公共场所、居民区等至少（C）
A. 50m 以上 B. 100 m 以上 C. 500 m 以上
D. 1000 m 以上
2. 猪的屠宰过程中，使用打毛机退毛时机内淋浴水温应保持在（B）
A. 20℃左右 B. 30℃左右 C. 50℃左右 D. 70℃左右

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

3. 一般来讲，鲜肉分割间的温度不得超过 (D)
- A. 3~5℃ B. 0℃ C. 15~20℃ D. 8~12℃
4. 肉及肉制品的冷藏库一昼夜温度变化不得超过 (A)
- A. 1℃ B. 3℃ C. 5℃ D. 4℃
5. 畜禽屠宰后检验发现哪种疾病时不需要全尸化制或销毁 (D)
- A. 某一器官发生肿瘤且胴体瘠瘦
- B. 在两个以上器官发现肿瘤
- C. 弓形虫
- D. 局部寄生虫

二、多项选择

1. 不得从事屠宰和接触肉制品工作的疾病有 (A C D E)
- A. 病毒性肝炎
- B. 关节炎
- C. 活动性肺结核
- D. 伤寒
- E. 化脓性皮肤病
2. 下列关于成品分割肉冷却条件的叙述正确的有 (A B E)
- A. 冷却时间不超过 24 小时
- B. 肉品进库之前库温保持在-2℃
- C. 肉品进库之后库温保持在-2℃

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

D. 库内相对湿度为 70~80%

E. 冷却结束后肉的深层温度不得高于 4℃

三、 填空

1. 肉及肉制品的冷藏温度应为 -18℃。
2. 必须经过高温，冷冻或其它有效方法处理达到卫生要求，并且人食用无害的肉，称为 有条件可食用肉。
3. 屠宰场所处位置的地下水位应低于地面 0.5m 以下。

四、 简答题

1. 屠宰场的卫生管理制度有哪些？
 - (1) 车间内场地、工器具、操作台等定期清洗消毒制度；（1分）
 - (2) 更衣室、淋浴室、厕所、工间休息室等公共场所定期清扫、清洗、消毒制度；（1分）
 - (3) 废弃物定期处理、消毒制度；（1分）
 - (4) 定期除虫、灭鼠制度；（1分）
 - (5) 危险物品保存和管理制度。（1分）
2. 畜禽屠宰前有哪些卫生要求？
 - (1) 待宰动物应来自非疫区，健康良好，并有兽医检疫合格证；（1分）
 - (2) 经宰前检疫后，停食静养 12~24h，充分饮水，送宰前 3 h 停止饮水；（1分）
 - (3) 将待宰畜禽喷洗干净，体表不得有灰尘、污泥、粪便等物；（1分）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

- (4) 送宰时必须由兽医人员签发的“送宰合格证”；（1分）
- (5) 送宰畜禽通过屠宰通道时应按顺序赶送，不得脚踢、棒打。（1分）

3. 畜禽宰后检疫发现寄生虫病时如何处理？

- (1) 在肉样压片中，发现旋毛虫包囊或钙化的旋毛虫虫体时，头、胴体和心脏作湿化处理或销毁；（2分）
- (2) 在肉样压片中，如发现住肉孢子虫时，作湿化处理或销毁；（1分）
- (3) 在规定检疫部位 40cm² 面积内发现囊尾蚴或钙化虫体时，全尸作湿化处理或销毁；（1分）
- (4) 如发现弓形虫，全尸作湿化处理或销毁。（1分）

五、论述题

1. 试述经宰前检查后发现患病畜禽的处理方法。

- (1) 经宰前检查发现牛瘟、非洲猪瘟、马瘟及其它国内无报道发生的传染病和疑似病畜时，应①禁止屠宰，停止调运动物，采取紧急防疫，立即报告疫情并按相关法令处理；②病畜和同群动物用密闭运输工具运至化制间或指定地点采取不放血扑杀，尸体销毁；③宰前管理区严格消毒，经农牧主管部门检查合格后方可恢复生产；（3分）
- (2) 宰前检查发现口蹄疫，猪瘟等及疑似病畜时，除按上述①方法处理外，病畜用密闭运输工具运至化制间或指定地点采取不放血扑杀，尸体化制或销毁，同群畜送急宰间急宰，通体内脏送有条件可食用车间按不同情况进行不同处理，处理后方可出厂，皮、毛、血、骨消毒后方可出厂。（3分）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

(3) 宰前检查发现水肿、狂犬病、结核等病情时，病畜用密闭工具急宰间，采取不放血扑杀，送化制间进行化制或销毁，宰前管理区严格消毒后方可恢复生产，同群畜可继续送宰；（2分）

(4)经宰前检查患有其它疾病的家畜，除患病畜送急宰外，其它同群畜正常送宰，宰前检查后的处理过程均需作详细记录并归档；（2分）

第五章 乳制品加工中的 GMP 要素

一、单选

1. 乳制品生产车间窗台一般应高于地面（C）
A. 20cm 以上 B. 50 cm 以上 C. 100 cm 以上 D. 200 cm 以上
2. 生产乳制品的原料及半成品在仓库堆放时，货品与墙壁间的距离为（D）
A. 10m 以上 B. 20 m 以上 C. 30 m 以上 D. 50 m 以上

二、多选

1. 废水和水质污染指标有（A B D E）
A. BOD B. COD C. SOD D. SS E. pH
2. 乳制品洗手用的水龙头一般采用（B C D）
A. 手动式 B. 脚踏式 C. 肘动式 D. 感应式
E. 手压式
3. 非食品处理区一般是指（A B C E）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

A. 消毒室 B. 洗手间 C. 检验室 D. 冷却间

E. 办公室

三、填空

1. 乳品生产车间入口处一般设消毒池，池内所用的消毒剂漂白粉水溶液的浓度为 0.5%~1% 。
2. 在乳制品厂生产中，废水、废物、废气“三废”排放中主要是 废水 的排放。

四、简答题

1. 乳品厂原料处理有哪些规范？

(1) 投入生产的原料乳及原辅料应符合相应的标准及良好操作规范的要求；

(1分)

(2) 原料使用前应检查，去除不符合要求的部分剂外来杂质，并以醒目的标志区分合格与不合格原料； (1分)

(3) 避免原料、配料的污染及损坏，将品种的劣化减至最低程度，冷冻温度在-18℃以下，冷藏温度7℃以下； (1分)

(4) 外包装有破损的原料应单独存放，标明原因，在检验通过后方可使用，可重复使用的物料要保持在清洁、可密闭的容器中； (1分)

(5) 冷冻原料解冻时应在能防止劣化的条件下进行。 (1分)

五、论述题

1. 试述乳品厂仓库布局规范。

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

- (1) 工厂内设有完全分割开的原料，包装材料和成品贮存仓库；（1分）
- (2) 按原辅料、材料、半成品、成品等不同性质分设贮存场所，必要时设冷库；（1分）
- (3) 仓库构造应保证贮存物品品种劣化减至最低程度，并能防止污染，大小口保证作业畅通为宜，且以无毒、坚固材料建成，设置数量足够的栈板；（1分）
- (4) 仓库内四周涂浅色防尘漆，保持照明良好，按照防爆灯，窗户安在背阴面；（1分）
- (5) 冷库安装温度计、湿度计和自动记录仪。（1分）
- (6) 库房内设有明显标志的不同性质物品的隔离贮存区，保证专区专用；（1分）
- (7) 原料库设在邻近原料收货区和预处理区的下风处；（1分）
- (8) 包装材料和成品库设在与包装材料相近的下风处；（1分）
- (9) 无菌包装材料应贮存在包装材料库的特殊专用区域内；（1分）
- (10) 维修和备件贮存区应设在生产和包装原料贮存区域以外下风处的独立区域。（1分）

第六章 速冻食品加工的 GMP 要素

一、单选

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

1. 速冻食品加工中最重要环节是 (A)
A. 冻结 B. 预冷 C. 解冻 D. 包装
2. 速冻食品的冻结过程一般要在多长时间以内完成 (C)
A. 10min B. 20 min C. 30 min D. 60min
3. 速冻食品管理的核心是 (B)
A. 销售管理 B. 温度管理 C. 贮运管理
D. 人员管理
4. 熟食品在速冻前尽快冷却, 保存的温度不能高于 (C)
A. 2℃ B. 5℃ C. 10℃ D. 20℃
5. 速冻食品加工工艺中, 速冻温度一般为 (D)
A. -10℃~-12℃ B. -15℃~-20℃ C. -40℃~-60℃ D. -30℃~-35℃
6. 速冻食品生产车间的照明强度一般不低于 (B)
A. 110 lx B. 220 lx C. 300 lx D. 540 lx

二、多项选择题

1. 速冻食品相对于其它食品来讲, 其优点表现于 (B C D E)
A. 价格便宜 B. 优质卫生 C. 营养合理
D. 品质繁多 E. 食用方便
2. 速冻食品加工的 3P 条件是指 (A C E)
A. 食品原辅料的品质 B. 原料的产地

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

- C. 冻结前后的加工工艺
 - D. 加工设备的质量 E. 食品包装
3. 速冻食品的最终质量取决于以下哪些条件 (B C D)
- A. 包装 B. 时间 C. 温度 D. 耐藏性 E. 销售

三、填空

1. I.Q.F 称为单体速冻食品。
2. 从生产到消费之间的所以环节都采用连续低温处理的体系叫做冷藏链。
3. 速冻食品加工过程中最重要的环节是冻结。

四、简答题

1. 速冻食品加工的 GMP 要素有哪些?
 - (1) 优质的食品原料和科学合理的食品配方; (1分)
 - (2) 安全卫生的生产加工和流通环境; (1分)
 - (3) 有效的速冻技术; (1分)
 - (4) 完善的冷冻体系; (1分)
 - (5) 科学的产品质量管理。(1分)
2. 速冻食品加工时冻结的操作规范是什么?
 - (1) 速冻食品在冻结前应进行预冷处理, 预冷后的产品应立即速冻; (1分)
 - (2) 选择冻结温度可控制在-30℃以下的速冻设备, 保证冻结后的中心温度应低于-18℃, 整个冻结过程在 30mi n 内完成; (1分)

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

- (3) 对速冻机械，器具进行定期清洗消毒；（1分）
- (4) 尽量减少食品厚度，提高冻结速度；（1分）
- (5) 成品需经金属探测器检验合格，金属探测器定时校准。（1分）

第七章 饮料与瓶装饮用水的 GMP 要素

一、单选

- 1. 用于加工矿泉水的水源需要设置三级卫生防护区，其中第一卫生防护区要求设置隔离墙，隔离墙应位于泉井外围半径多少 m 范围内（C）
 - A. 5
 - B. 10
 - C. 15
 - D. 20
- 2. 饮料生产企业配备的验瓶人员的两眼视力必须在（C）
 - A. 0.5 以上
 - B. 0.8 以上
 - C. 1.0 以上
 - D. 1.2 以上

二、多选

- 1. 下列关于饮用水的微生物指标项目不得检出的有（ B D E ）
 - A. 菌落总数
 - B. 致病菌
 - C. 大肠菌群
 - D. 霉菌
 - E. 酵母菌
- 2. 下面所列出的饮料加工工序中，需设置于清洁作业区内的有（ A D E ）
 - A. 灌装
 - B. 外包装
 - C. 配料
 - D. 乳酸发酵
 - E. 菌种培养

三、填空

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

1. 饮料生产中，验瓶所需光源照度必须在 1000 lx. 以上。
2. 常用的水消毒方法是氯消毒、紫外线消毒以及臭氧消毒，其中 臭氧消毒 是目前普遍认为较好的方法。

四、简答题

1. 矿泉水生产中对灌装和封盖有哪些要求？
 - (1) 开采或处理后的天然矿泉水不得以容器或水罐车装运至异地进行灌装；
(1分)
 - (2) 洗净的瓶子应经过最短的距离运输到灌装机； (1分)
 - (3) 灌装与封盖设备应自动化，不得人工灌装和封盖； (1分)
 - (4) 用于封盖的方法、设备及材料应能确保封口严密，并且不损害容器，不污染矿泉水。(2分)
2. 饮料生产中，为防止交叉污染应采取哪些措施？
 - (1) 生产操作间应与配料间隔开，防止交叉污染； (1分)
 - (2) 生产操作人员因调换工作岗位有可能有导致污染时，必须更换工作服；
(1分)
 - (3) 容易造成交叉污染的工序，应采取有效措施予以分区或隔离，防止生产过程中相互污染； (1分)
 - (4) 操作间应与通道隔开，防止外来人员将污染物带进车间； (1分)
 - (5) 班前班后做好卫生清洁工作，专人负责检查并作记录。(1分)

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

第八章 水产品加工的 GMP 要素

一、单选

1. 水产品加工企业 GMP 要求, 为保证鸟类、害虫、昆虫等没有活动场所, 灌木丛与车间的距离不能少于。(B)
A. 5 m B. 10 m C. 50 m D. 100 m
2. 水产品加工区域的天花板距地面至少应达到 (B)
A. 2 m B. 3 m C. 5 m D. 10 m
3. 水产品的贮存容器材料一般采用 (D)
A. 木质材料 B. 竹制材料 C. 镀锌材料 D. 不锈钢材料
4. 影响鱼类腐败率最重要的因素是 (C)。
A. 时间 B. 清洁度 C. 温度 D. 水质

二、多选

1. 下列关于水产品加工的区域, 属于高度危险级别的有 (ABC)
A. 新鲜原料的贮存 B. 新鲜食物的预处理
C. 食品填充到初始包装 D. 第三和第四级包装
E. 冷冻和食品外界的贮存
2. 下列关于鲜鱼的处理方法正确的有 (A B D E)
A. 容器和用具保持清洁和良好
B. 鱼可以保存在冷却的海水中
C. 鱼不能保存在冷却的海水中

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

D. 用于贮存鱼的箱子不应该装满鱼

E. 所有的鱼都要被检查

三、填空

1. 限制冷冻鱼贮存期的主要因素是脂肪氧化产生的酸败。

2. 为防止地板过于光滑而引起作业人员摔倒和滑倒，可在铺设地板的材料中加进金刚砂。

四、简答题

1. 为有效实施良好操作规范，水产品加工企业对厂址位置的选择原则有哪些？

(1) 新建、改建或扩建的水产品加工与经验企业应建在水、电、气和废物处理能得到保障的地方；（1分）

(2) 不能建在化工厂附件；（1分）

(3) 所选地址的排水性要好；（1分）

(4) 不能建在害虫较多的地方；（1分）

(5) 选择的地点必须要有发展余地。（1分）

2. 对于水产品加工企业，生产卫生监督包括哪几个方面？

(1) 生产卫生管理规范即措施；（1分）

(2) 设施的维修和保养；（1分）

(3) 工具、设备的清洗和消毒；（1分）

(4) 做好灭鼠、灭蝇和灭蟑工作；（1分）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

(5) 有毒有害物品的管理。(1分)

五、论述题

1. 试述水产品冷藏过程的卫生质量控制措施。

(1) 冷藏温度需保持在 $-23^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$ 之间,避免大幅度的温度波动;(1分)

(2) 冷藏库内需安装温度显示仪和自动记录仪,以防发生意外;(1分)

(3) 正常情况下,温度波动不得超过 4°C ,大批食品进库、出库时一昼夜库温不得超过 12°C ;(1分)

(4) 做好防虫防鼠措施;(1分)

(5) 食品应搁于木架上,货品间应留有空隙,木架下的散落物应及时清扫;(1分)

(6) 成品要尽量避免与原料及半成品混放;(1分)

(7) 搬运中要轻拿轻放避免包装件破损;(1分)

(8) 定期进行评定,废品应及时清理出库;(1分)

(9) 操作人员进出库要避免泥土、污物的带入,且严格按照 GMP 要求执行;(1分)

(10) 采用臭氧发生器定期消毒。(1分)

第九章 危害分析与关键控制点简介

一、单选

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

1. 最早在食品加工中应用 HACCP 原理的国家是 (D)
A. 中国 B. 日本 C. 加拿大 D. 美国
2. 食品工业中关于 HACCP 体系的概念和起源与下列哪项研究有关 (B)
A. 儿童食品 B. 太空食品 C. 罐头食品 D. 保健食品
3. 首次公布 HACCP 体系是在 (D)
A. 1959 年 B. 1969 年 C. 1973 年 D. 1971 年
4. 首次将 HACCP 体系公布于众的是美国的 (B)
A. NASA B. Pillsbury 公司 C. 空军 Natick 实验室
D. FDA
5. 第一个成功的 HACCP 体系是在哪类食品生产中应用的 (A)
A. 酸性及低酸性罐头 B. 饮料及乳制品 C. 发酵食品
D. 油炸食品
6. 下面有关关键限值的叙述正确的是 (D)
A. 是包装食品安全性的相对允许限量
B. 要与现有的加工参数相同
C. 比操作限制更为严格
D. 必须是一个可测量的因素
7. 下列关于操作限值的说法错误的是 (C)
A. 一般情况下不将它列入 HACCP 控制表中
B. 能有效减少危害发生的可能性

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

- C. 比关键限值的标准宽一些
- D. 有助于管理生产过程
8. 一般情况，作为 CCP 监控的人员比较合适的应为 (B)
- A. 设备维修人员 B. 流水线上的人员 C. 监督员
- D. 质量保证人员
9. 下列不属于生物性危害的因素是 (C)
- A. 致病菌 B. 寄生虫 C. 抗生素 D. 有毒蘑菇
10. 下列不属于化学性危害的因素是 (A)
- A. 立克氏体 B. 杀虫剂 C. 添加剂 D. 重金属
11. HACCP 的必备程序和前提基础是 (B)
- A. GMP 和 ISO9000 B. GMP 和 SSOP
- C. SSOP 和 ISO9000 D. ISO9000 和 ISO14000
12. HACCP 的概念传入我国是在 (B)
- A. 20 世纪 70 年代 B. 20 世纪 80 年代 C. 20 世纪 90 年代
- D. 2002 年

二、多选

1. 参与美国太空食品研制并进而产生 HACCP 管理体系的研究机构有 (A C D)
- A. 美国 Pillsbury 公司 B. FDA C. NASA
- D. 美国空军 Natick 实验室 E. CAC

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

2. 在罐头加工中的关键控制点有（A B C D E）
 - A. 空罐加工
 - B. 罐头杀菌
 - C. 封罐
 - D. 成品检验
 - E. 贮存
3. 油炸方便面生产工艺中的关键控制点有（ACE）
 - A. 油的质量
 - B. 包装
 - C. 包装材料
 - D. 运输
 - E. 保脆性
4. 菜肴烹调工艺的关键控制点有（ B C D E ）
 - A. 原料的预处理
 - B. 烹调温度
 - C. 烹调时间
 - D. 保存条件
 - E. 后处理
5. HACCP 计划的必备程序有（AD）
 - A. GMP
 - B. ISO9000
 - C. ISO1400
 - D. SSOP
 - E. QS
6. 下列关于安全食品生产的危害因素中属于生物性危害的有（ A B C E ）
 - A. 致病菌
 - B. 病毒
 - C. 天然毒素
 - D. 抗生素
 - E. 寄生虫
7. 下列关于安全食品生产的危害因素中属于化学性危害的有（ A B D E ）
 - A. 抗生素
 - B. 农药残留
 - C. 河豚毒素
 - D. 重金属
 - E. 添加剂
8. 下面关于生产流程图的描述正确的有（ A D E ）
 - A. 是一张描述整个生产过程的流程图
 - B. 必须有统一的格式要求

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

- C. 可以不按加工工艺顺序进行描述
 - D. 是 HACCP 计划的基本组成部分
 - E. 有助于进行危害分析，是危害分析的基础
9. 下面关于关键限值的叙述正确的有（ A B D ）
- A. 用于区分安全与不安全的分界点
 - B. 是包装食品安全性的绝对允许量
 - C. 必须和现有的加工参数相同
 - D. 必须是一个可测量的因素
 - E. 比操作限值更为严格
10. 监控程序的内容包括（ A C D E ）
- A. 监控对象 B. 监控时间 C. 监控方法
 - D. 监控频率 E. 监控人员
11. 可以作业关键控制点监控的人员包括（ A B C D E ）
- A. 流水线上的人员 B. 设备操作人员 C. 维修人员
 - D. 质量包装人员 E. 监督员
12. 下面关于关键控制点的描述正确的有（ A B D E ）
- A. 通过对其实施控制能够预防、消除或最大程度地降低危害的点、步骤或过程
 - B. 任何一个失去控制后会导致不可接受的健康危险可环节和步骤
 - C. 在 HACCP 体系中，关键控制点越多，越有利于控制食品危害的发生

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

D. SSOP 体系能够有效地减少关键控制点的数目；

E. 确定关键控制点时应以生产流程图为基础

三、填空

1. HACCP 的全称是 危害分析与关键控制点。
2. HACCP 是一种保障食品安全与卫生的预防性管理体系。
3. HACCP 主要包括 HACCP 控制图和生产流程图两项基本内容。
4. HACCP 计划的必备程序为 GMP 和 SSOP。
5. 在 HACCP 计划的产品描述阶段，必须正确说明产品的性能，用途和食用方法。
6. 危害一般包括物理性危害、化学性危害和生物性危害三种类型。
7. 生产流程图是一张按顺序描述整个生产过程的流程图。
8. 危害因素存在的多少或导致后果程度的大小叫做严重性。
9. 危害可能发生的几率或可能性叫做危害性。
10. 判断食品加工过程中的每个步骤是否为关键点的工具是 CCP 判断树。
11. 监控程序是一个有计划的连续监测或观察过程。
12. 在 HACCP 的控制表中标注的纠偏措施有阻止偏离和纠正偏离两种类型。

四、简答题

1. 什么是 HACCP 计划？制定 HACCP 计划的必备程序和预先步骤是什么？

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

(1) HACCP 计划是将进行 HACCP 研究的所有关键资料集中于一体的正式文件，包括生产流程图和 HACCP 控制图，以及其它必须的支持文件；（2 分）

(2) 制定 HACCP 计划的必备程序为 GMP 和 SSOP；（1 分）

(3) 预先步骤：组建 HACCP 小组，产品描述，确定预期用途，建立生产流程图，现场验证生产流程图，以及管理层的承诺；（2 分）

2. 企业在准备实施食品回收计划时需要向当地官方机构通报哪些内容？

(1) 回收的原因；（1 分）

(2) 回收产品的类别；（1 分）

(3) 与回收计划有关的产品数量；（1 分）

(4) 待回收食品的区域分布；（1 分）

(5) 任何可能受同种危害影响的其它产品的信息。（1 分）

3. 生产流程图的主要内容有哪些？

(1) 所有原料、产品包装、生产过程中一切活动的详细资料，返工或再循环产品的详细情况；（1 分）

(2) 整个生产过程中的温度—时间图，隔离区域和职员行走路线图；（1 分）

(3) 设备类型和设计特点；（1 分）

(4) 贮存条件，包括地点、时间、温度；（1 分）

(5) 流通及消费者意见。（1 分）

4. 什么是危害？危害分析的方法和步骤有哪些？

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

(1) 危害通常是指能引起人类消费过程中食品安全问题的生物、化学或物理因素；（1分）

(2) 危害分析的方法①利用已有的参考资料；②根据实际情况提出各种问题；③通过广泛讨论；④以生产流程图为基础；（2分）

(3) 步骤：①审核原料；②评估加工过程的危害；③观察实际操作；④测量；⑤分析测量数据；（2分）

5. 对已识别的危害采用预防措施时，需要考虑哪些方面？

(1) 设施与设备的卫生；（1分）

(2) 机械、器具的卫生；（1分）

(3) 从业人员的个人卫生；（1分）

(4) 控制微生物的繁殖；（1分）

(5) 日常微生物检测与监控。（1分）

6. CCP 判断树需要按序回答判定的问题是什么？

(1) 该加工步骤是否存在危害，是什么危害；（1分）

(2) 对已确定的危害是否采取了预防措施；（1分）

(3) 采取的预防措施是否能消除危害或将危害减少到可接受的水平；（1分）

(4) 危害是否有可能增加到不可接受的水平；（1分）

(5) 后道工序或措施能否消除危害或将其减少到可接受水平。（1分）

7. 什么是监控程序？监控的目的及监控程序的内容有哪些？

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

- (1) 监控程序是一个有计划的连续监测或观察过程，用以评估一个 CCP 是否受控，并为将来验证时使用；（2 分）
- (2) 监控的目的：①跟踪加工过程中的各项操作，及时发现可能偏离关键限值的趋势并迅速采取措施进行调整；②查明何时失控；③提供加工控制系统的书面文件。（2 分）
- (3) 监控程序的内容包括：监控对象、监控方法、监控频率和监控人员；（1 分）
8. 当关键控制点发生偏离期间，所生产的产品处理措施有哪些？
- (1) 销毁不合格成品。当产品不能再返工且其中有害物质的危险性很高时，只能采用这种措施；（1 分）
- (2) 重新加工。当再加工时能有效控制产品中的危害，可采用该措施；（1 分）
- (3) 直接将废次品制成要求较低的产品。这时新产品的加工过程必须能有效控制危害；（1 分）
- (4) 取样检测后放行产品；（1 分）
- (5) 放行。该措施需慎重考虑，决不能忽视产品的安全性。（1 分）
9. HACCP 计划中，确认的目的和原则是什么？什么情况下需要再次确认？
- (1) 确认的目的：提供证明 HACCP 计划的所有要素都要有科学依据的客观证明，从而有根据地证实只有有效实施 HACCP 计划，就可以控制能影响食品安全的潜在危害；（2 分）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

(2) 确认的原则：根据科学原理，利用科学数据，听取专家意见，进行生产观察或检测等；（1分）

(3) 当发生原料改变时，产品或加工过程发生变化、验证数据出现相反结果，重复出现某种偏差，对危害或控制手段有新的认识，生产实践中发现问题、销售或消费者行为方式发生改变时，需要进行再次确认；（2分）

五、论述题

1. 试述 HACCP 的基本原理

(1) 进行危害分析并确定预防措施。在制定 HACCP 计划的过程中，确定所有涉及食品安全性的显著危害，并针对危害采用相应的预防措施对其加以控制；（2分）

(2) 确定关键控制点（CCP）。确定能够实施控制且可通过正确的控制措施达到预防、消除或降低危害到可接受水平的 CCP；（2分）

(3) 确定 CCP 的关键限值（CL）。指出与 CCP 相应的预防措施必须满足的要求，CL 是确保食品安全的界限，一旦操作中偏离了 CL，必须采取相应的纠正措施，才能确保食品的安全性；（2分）

(4) 建立监控程序。通过一系列有计划的观察和测定活动来评估 CCP 是否在控制范围内，同时准确记录监控结果，以备用于将来核实或鉴定之用；（1分）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

(5) 建立纠偏措施。当监控结果表明加工过程失控，应立即采取纠正措施，减少或消除失控所导致的潜在危害，是加工过程重新处于控制过程之中。（1分）

(6) 建立验证程序。包括验证各 CCP 是否按 HACCP 计划严格执行，确定 HACCP 计划的全面性和有效性，HACCP 体系是否处于有效的正常运行状态。（1分）

(7) 建立有效的记录保存与管理体系。（1分）

2. 试述制定 HACCP 计划的步骤过程。

(1) 前期准备工作：包括组建 HACCP 小组、确定 HACCP 计划的目的是与范围、产品描述、确定预期用途、绘制生产流程图以及现场确认生产流程图等。（3分）

(2) 危害分析：以生产流程图为基础，通过查阅资料提出问题，广泛讨论等方法，进行危害分析，并采取有效的预防措施，完成危害分析工作单。（1分）

(3) 确定关键控制点：利用 CCP 判断树对加工过程中的每一种危害进行评定，决定某步骤是否为 CCP。（1分）

(4) 建立关键限值：HACCP 小组对每一个 CCP 的安全控制标准要有充分的理解，弄清楚与 CCP 相关的所有因素，从而制定出适合的关键限值。（1分）

(5) 建立合适的监控程序：通过确立监控对象，监控方法，监控频率和监控人员，建立一个对 CCP 的连续监测或观察过程，以评定该 CCP 是否受控。（1分）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

(6) 建立纠偏措施： HACCP 小组需要研究有关纠正措施的具体步骤，并将其标注在 HACCP 控制表上，以减少需要采取纠正措施时可能会发生的混乱或争论（1分）

(7) 建立验证程序：通过严谨、科学、系统的方法确认 HACCP 计划是否有效，是否被正确执行。（1分）

(8) 建立记录管理程序：包含 CCP 在监控、偏差、纠正措施等过程发生的历史性信息，以便使 HACCP 体系文件化。

第十章 水产品加工的 HACCP

一、单选

1. 最早在水产品加工中采用 HACCP 体系的国家使（B）
A. 日本 B. 加拿大 C. 欧共体 D. 美国
2. 下列关于煮熟的即食水产品加工环节中，不需要时间和温度控制的是(A)
A. 个体快速冷冻 B. 蒸煮后冷却 C. 包装
D. 成品保藏
3. 下列关于预制即食水产品加工环节中，不需要时间和温度控制的是（C）
A. 原料验收 B. 包装 C. 机械切片 D. 原料保藏
4. 在带鱼软罐头加工步骤中，应确定为关键控制点的是（D）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

A. 原料解冻 B. 切割 C. 称量装袋 D. 杀菌

5. 下面关于带鱼软罐头加工环节中，哪一个不是关键控制点（B）

A. 原料验收 B. 盐渍 C. 油炸 D. 杀菌

二、多选

1. 下面关于煮熟即食水产品加工中，需要进行时间和温度控制的有（A B D E）

A. 蒸煮后冷却 B. 蒸煮后加工 C. 机械分段

D. 包装 E. 成品保藏

2. 带鱼软罐头加工中的关键控制点有（A C D）

A. 原料验收 B. 解冻 C. 油炸 D. 杀菌 E. 冷却

3. 控制水产品加工中寄生虫危害的预防措施有（A B C D E）

A. 高压杀菌 B. 蒸煮 C. 巴氏杀菌 D. 冷藏 E. 光照

三、填空

1. 水产品中引起疾病的常见因素有化学物理性危害和生物性危害两大类。

2. 一般来讲，毒素不会因加热而钝化。

3. 由于水产软罐头大多属于低酸性食品，为避免腐败变质，必须采取100℃以上的高温杀菌方式。

四、简答题

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

1. 在水产品加工中，由于时间和温度不当造成致病菌生长和毒素产生的预防措施有哪些？

- (1) 在冷藏条件下保存产品，同时控制冷藏温度；（1分）
- (2) 适当冻结或冰层覆盖；（1分）
- (3) 控制产品处于致病菌生长或毒素产生的温度性的时间；（1分）
- (4) 快速冷却水产品；（1分）
- (5) 检验新到的即食水产品，以确保在运输过程中温度控制合理。（1分）

2. 带鱼生产中的危害因素及预防措施有哪些？

- (1) 原料的新鲜度与污染程度：要严格控制原料的验收和加强水域水质污染情况监测，对进厂原料严格执行低温贮藏；（1分）
- (2) 高压杀菌：采用 100℃以上的高温杀菌工艺；（1分）
- (3) 软罐头的加热杀菌和冷却过程中的破袋：采用真空封口机，并采用压缩空气加压杀菌及加压冷却；（2分）
- (4) 操作过程中的环境污染：健全卫生管理制度，重视对操作人员的专业知识培训。；（1分）

五、论述题

1. 试述提高我国出口水产品质量的对策措施。

- (1) 明确各海洋水产执法机构职责，严格执法，加大执法监督工作；（1分）
- (2) 建立相关信息网络，加强联系与合作，增加信息交流，资源共享；（1分）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

- (3) 加大水产科研与防疫资金投入，保证科研成果及时向现实生产力转化；
(1分)
- (4) 规范农药兽药的生产、使用及监督管理，从源头控制农药、兽药的残留；
(1分)
- (5) 根据水产品品种和状况实行分区捕捞，并实行产地标签制度。(1分)
- (6) 加强资源管理，建立有效的农药、兽药监控体系；(1分)
- (7) 培训一支高素质的 HACCP 体系建立与评审队伍，加强对食品安全人员的
素质审核制度的建立；(1分)
- (8) 尽快建立符合我国国情的 HACCP 实施指南和具有我国特色的水产品
HACCP 应用指南；(1分)
- (9) 积极主动与世界市场接轨，综合利用我国的水产资源，开发新型水产品；
(1分)
- (10) 建立全国范围内的进出口食品安全卫生监督体系，合理利用技术壁垒，
扩大我国的水产品出口。(1分)

第十一章 畜禽肉加工的 HACCP

一、单选

1. 最早发现疯牛病的国家是 (B)
- A. 美国 B. 英国 C. 法国 D. 西班牙

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

2. 最早发生二恶英污染食品的事件是在 (C)
A. 荷兰 B. 意大利 C. 比利时 D. 日本
3. 在亚洲有口蹄疫流行病记载是在 (D)
A. 1742 年 B. 1860 年 C. 1862 年 D. 1842 年
4. 第一次高致病性禽流感暴发于 (A)
A. 中国香港 B. 新加坡 C. 越南 D. 泰国
5. 为保证肉品质量，畜禽屠宰时从麻电到放血要求不超过 (A)
A. 30 S B. 60 S C. 90 S D. 120 S
6. 下列关于分割肉加工工艺中不是关键控制点的为 (B)
A. 浸烫 B. 喷淋冲洗 C. 快冷 D. 预冷
7. 在分割猪肉加工工艺中，可能存在物理性危害的是 (C)
A. 候宰 B. 刺杀 C. 预冷 D. 包装
8. 最早发现的能在人与动物之间传播的病毒是 (A)
A. 口蹄疫 B. 狂犬病 C. 疯牛病 D. 禽流感

二、多选

1. 在无公害畜禽肉微生物指标中不得检出的项目有 (A D E)
A. 致病菌 B. 细菌 C. 大肠杆菌 D. 沙门氏菌 E. 致泻大肠埃希氏菌
2. 分割肉加工中的关键控制点主要有 (A C D E)
A. 麻电 B. 喷淋冲洗 C. 胴体加工 D. 快冷 E. 预冷

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

3. 下列关于无公害分割猪肉特性指标要求正确的有 (A B D E)

- A. pH 值 6.1~6.4 B. 瘦肉率 \geq 58%
C. 肌肉脂肪含量 \geq 5% D. 滴水损失率 \leq 7.0% E. 嫩度 \leq 4.0kg

三、填空

1. 无公害分割肉的肉色指标为 3.0。
2. 一般来讲，疯牛病主要通过食物或 血液 感染人类。
3. 口蹄疫病毒在天然情况下感染家养或野生的 偶蹄 动物，最易感染的是牛和猪。

四、简答题

1. 畜禽在屠宰前对肉制品的影响因素有哪些？
 - (1) 致病性微生物及病毒：由于生长环境条件的影响变化，一些致病菌和病毒会在畜禽之间、人与畜之间相互传播，且在潜伏期无明显症状，危害较大；（1分）
 - (2) 寄生虫感染：主要有囊尾蚴、旋毛虫和弓形体等，人食入带有寄生虫的畜禽肉会对健康造成不同程度的危害；（1分）
 - (3) 农药与兽药残留：畜禽在摄食饲料，疾病预防和治疗等过程中，会在体内富集一定浓度的兽药等有害成分，从而威胁人类健康；（1分）
 - (4) 不正常的生理状态：动物在恶劣环境下饲养或屠宰时受到过度刺激，或在运输中受累，体内发生异常代谢，导致宰后出现 PSE 肉或 DFD 肉。（2分）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

2. 畜禽在屠宰后对肉制品品质的影响因素有哪些？

- (1) 宰后微生物污染： 主要是加工过程可能产生的交叉污染；（1分）
- (2) 昆虫污染： 生产车间害虫控制不当，致使有些有害昆虫对肉制品产生危害，导致致病菌污染、虫卵污染，损害包装；（2分）
- (3) 食品添加剂的不规范使用： 添加剂使用过量，对人体有一定的毒害作用；（1分）
- (4) 肉制品自身的自动氧化反应： 由于肉制品中的油脂含量较高，在加工及贮藏过程中油脂会自动氧化，氧化的中间产物不仅影响肉制品的风味，有时还有明显的毒性。（2分）

五、试述控制畜禽肉产品质量的措施

- (1) 控制饲料质量。饲料是关系到畜产品质量和安全性的直接因素，所以要通过相关法规和制定强制性标准来规范安全饲料的生产，实行良好动物营养操作规范管理，以使用添加剂时不引起残留为基本出发点进行添加，饲料中有毒有害物质及卫生和微生物条件的控制；（2分）
- (2) 严格宰前检查。
 - ① 畜禽实行持证养殖和产地检疫监测，严谨使用瘦肉精等禁用药物，经检验合格方能上市；（2分）
 - ② 候宰区检查 主要进行健康状况检查，检查内容有静态观察、动态观察、饮食状态观察、测温及个体检查等。（2分）
- (3) 宰后检验。

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

①同一屠体的肉尸、内脏、头和皮应编为同一号码；（1分）

②检验项目包括头部、肉尸、内脏及寄生虫检验；（1分）

③经检验后的肉尸，内脏和皮张，应按不同处理情况分别加盖不同印记；
（1分）

④检验发现异常的动物应及时正确处理。（1分）

第十二章 乳制品加工中的 HACCP

一、单选

- 下列几类食品中营养成分最齐全的是（B）
A. 鸡蛋 B. 乳制品 C. 肉制品 D. 豆制品
- 导致乳制品加工中产生危害的最主要来源是（D）
A. 化学残留 B. 重金属污染 C. 有害的外界物质
D. 微生物
- 在乳粉生产中，需列为关键控制点的是（A）
A. 原料验收 B. 过滤 C. 净化 D. 标准化
- 在下列四种乳制品中，产品产生危害性风险最高的是（C）
A. 酸奶 B. 超高温灭菌乳 C. 冰淇淋 D. 乳粉
- 在乳粉生产中，可能带来化学性危害的是（C）
A. 沙门氏菌 B. 酵母 C. 抗生素残留 D. 霉菌
- 下面列举的家畜疾病中，不属于人畜共患疾病的是（A）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

- A. 乳房炎 B. 结核 C. 口蹄疫 D. 狂犬病

二、多选

1. 乳品中可能产生的对人体健康危害较严重的致病菌有 (A B C D)
- A. 金黄色葡萄球菌 B. 沙门氏菌 C. 肉毒梭菌
- D. 李斯特菌 E. 酵母菌
2. 下列几种家畜可能患有的疾病中, 属于人畜共患疾病的有 (A B C E)
- A. 结核病 B. 炭疽病 C. 口蹄疫 D. 乳房炎 E. 狂犬病
3. 在乳粉加工工艺中, 可能产生化学性危害的环境有 (A B C)
- A. 原料乳验收 B. 预热杀菌 C. 真空浓缩 D. 筛粉 E. 包装

三、填空

1. 乳品中主要的危害的来源是微生物, 而威胁人类健康的微生物主要是致病菌。
2. 在一些乳制品的加工及贮藏中, 可以通过调整产品的 pH 来控制有害微生物的生长, 应使 pH 维持在4.6 以下。
3. 超高灭菌乳生产中可能带来生物危害的主要来源是抗生素乳和乳房炎乳。

四、简答题

1. 酸奶生产中可能产生危害的主要来源有哪些?

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

(1) 酸奶的生物性危害主要来源于原料乳、蔗糖等的微生物，酸奶生产车间卫生条件差，通风不良造成的空气污染，机械设备、工具清洗、杀菌不彻底，包装材料未严格消毒等都会造成微生物污染；（2分）

(2) 酸奶的化学性危害主要来源于原料乳的抗生素残留、蛋白变性、重金属、农药、硝酸盐等残留，以及清洗剂残留的污染；（2分）

(3) 酸奶的物理性危害主要来源于外源性乳垢、灰尘、草根、金属碎片、机油等污染。（1分）

2. 乳粉生产中常见的危害因素有哪些？

(1) 生物性危害 原料乳中可能有沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、芽胞杆菌、李斯特菌、大肠杆菌、酵母菌和霉菌等污染，是显著性危害。（2分）

(2) 化学性危害 指有毒化学物质的污染，主要是抗生素残留、蛋白变性、重金属、农药、硝酸盐、亚硝酸盐残留等以及清洁剂残留污染。（2分）

(3) 物理性危害 主要是有原料乳带来的杂草、牛毛、乳块、泥土、环境污染物等。（1分）

五、论述题

1. 试确定乳粉生产中 HACCP 计划的关键控制点及各 CCP 的关键限值。

(1) 关键控制点是指在乳粉生产中的某个步骤，通过对其实施控制能预防、消除或最大程度地降低一个和几个危害，而该步骤如果失去控制，会导致不可接受的健康危险发生。（2分）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

(2) 通过乳粉生产过程的危害分析并借助于 CCP 判断树, 确定出乳粉生产的 8 个关键控制点: ①原料验收; ②冷却贮存; ③加糖及杀菌; ④真空浓缩; ⑤喷雾干燥; ⑥流化床处理; ⑦粉仓贮存; ⑧乳粉包装。(每两点 1 分, 共 4 分)

(3) 各关键控制点关键限值的确定 (每两点 1 分, 共 4 分)

- ① 原料验收 抗生素反应阴性, 重金属、农药等符合国家相应标准;
- ② 冷却贮存 贮存温度 4℃, 时间 24h
- ③ 预热杀菌 杀菌温度 120~140℃, 杀菌时间 2~4s;
- ④ 真空浓缩 第一效压力 31~40kPa, 蒸发温度 70~72℃; 第二效压力 16.5~15 kPa, 蒸发温度 45~50℃, 将乳浓缩到 14~16° Bé;
- ⑤ 喷雾干燥 进风温度 140~170℃, 排风温度 80℃以上, 排风相对湿度 10%~13%;
- ⑥ 流化床处理 消毒温度 >85℃, 消毒时间 30min;
- ⑦ 粉仓贮存 贮粉温度 <30℃, 贮粉时间 30 min;
- ⑧ 乳粉包装 包装间熏蒸消毒时间 >30 s, 紫外线消毒时间 >1 h, 手消毒间隔 <1 h。

第十三章 速冻蔬菜加工的 HACCP

一、单选

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

1. 将速冻蔬菜原料验收环节作为关键控制点，主要是为了控制（B）

A. 寄生虫 B. 农药残留 C. 杂质 D. 新鲜度

2. 在下列速冻蔬菜加工环节中，哪个是关键控制点（C）

A. 清洗 B. 浸泡 C. 漂烫 D. 包装

3. 在速冻青刀豆加工工艺中，可能产生化学性危害的是（A）

A. 漂洗 B. 漂烫 C. 冻结 D. 包装

4. 在速冻青刀豆加工工艺中，可能产生物理性危害的是（A）

A. 原料验收 B. 漂洗 C. 冷却 D. 包装

二、多选

1. 一般情况下，在速冻蔬菜加工中可作为关键控制点的环节有（A C E）

A. 原料验收 B. 清洗 C. 漂烫 D. 包装 E. 金

属探测

2. 在食品加工中，下列哪些情况可被确定为关键控制点（A B D）

A. 当危害能被预防时 B. 能将危害消除的点

C. 后工序能将危害消除的点

D. 能将危害减低到可接受水平的点

E. 原料验收阶段

3. 在速冻青刀豆加工工艺中，不会产生化学性危害的有（C D E）

A. 原料验收 B. 漂洗 C. 漂烫 D. 冻结 E. 包

装

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

三、填空

1. 速冻蔬菜加工中，漂烫的主要目的是使酶失活。
2. 速冻青刀豆生产工艺的关键控制点包括原料验收、漂烫和金属探测。
3. 判断某种危害显著性的依据是该危害的可能性和严重性。

四、简答题

1. 速冻蔬菜生产的关键控制点和关键限制是什么？

(1) 关键控制点：①原料验收；②漂烫；③金属探测；（2分）

(2) 关键限制：

① 原料验收：每批原料必须提供供应商的关于农药的保证证明；（1分）

② 漂烫：温度 90~100℃，保温时间 1~2min；（1分）

③ 金属探测：铁 $\phi \leq 1.0$ mm，非铁金属 $\phi \leq 1.5$ mm（1分）

2. 质量合格的速冻蔬菜应具备哪些条件？

(1) 保持蔬菜的天然新鲜色泽。无变形，无病虫害机损伤，不能混入异物；（1分）

(2) 要保持蔬菜原来的风味和食感，重量、尺寸等规格按不同产品要求；（1分）

(3) 细菌总数在 10 万个/g 以下，大肠菌群及病原菌呈阴性；（1分）

(4) 禁止使用对人体有害的任何添加剂，无农药残留；（1分）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

(5) 包装要达到保护产品质量的要求，产品在-18℃以下贮藏，不能有显著的温度波动。（1分）

五、论述题

1. 试述控制速冻蔬菜加工显著危害的措施。

(1)生物性危害的控制措施：

① 致病菌的控制。加热和蒸煮杀死致病菌，冷却和冷冻抑制致病菌生长，发酵产酸抑制不耐酸致病菌生长，加盐和防腐剂抑制致病菌生长，高温干燥杀死致病菌，低温干燥抑制致病菌生长，以及通过原料来源进行控制病原体的危害。（3分）

② 病毒的控制可以通过蒸煮的方法；（1分）

③ 寄生虫的控制可以通过加热、干燥和冷冻使其致死，或人工剔除的方法去除。（1分）

(2) 化学性危害的控制措施

① 选择土壤和水域，获得原料来自安全区域的证明，进行原料监测。；
(1分)

② 食品添加剂的合理使用，力求不使用添加剂。（1分）

③ 在产品包装上表示配料和已知过敏物质。（1分）

(3) 物理危害的控制措施：

① 供应商证明和原料检测；（1分）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

- ② 通过磁铁、金属检测仪、筛网、分选机、空气干燥机、X射线设备的使用和感官检测来控制。（1分）

第十四章 ISO9000

一、单选

1. 世界上最大且最具权威的国际标准化机构是（C）
A. ISA B. FDA C. ISO D. CAC
2. 国际标准化组织成立与（B）
A. 1946年 B. 1947年 C. 1948年 D. 1949年
3. ISO的日常办事机构设在（D）
A. 瑞士的洛桑 B. 瑞典的斯德哥尔摩 C. 美国的纽约 D. 瑞士的日内瓦
4. ISO9000族标准出自于（A）
A. ISO/TC 176 B. ISO/TC 207 C. ISO/ CASCO
D. ISO/TC
5. ISO9000正式发布于（C）
A. 1985年 B. 1986年 C. 1987年 D. 1988年
6. ISO成立以来第一次向全世界公布的第一项管理标准是（A）

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

A. ISO9000 系列 B. ISO14000 系列 C. ISO9004—3 D.
ISO9004—4

7. 下列标准中阐述质量改进方面的指南的是 (D)

A. ISO9004—1 B. ISO9004—2 C. ISO9004—3 D.
ISO9004—4

8. 当企业要提供产品的可行性保证时应选用 (D)

A. ISO9004—1 B. ISO9004—2 C. ISO9004—3 D.
ISO9004—4

9. 质量管理八项原则的核心和灵魂是 (B)

A. 领导作用 B. 以顾客为关注焦点 C. 全员参与 D. 持
续改进

10. 下列哪一个版本的 ISO9000 标准正式提出了质量管理的 8 项原则
(D)

A. 1987 版 B. 1990 版 C. 1994 版 D. 2000 版

二、多选

1. ISO9000 系列标准包括 (A B C D E)

A. ISO9000 B. ISO9001 C. ISO9002 D. ISO9003 E.
ISO9004

2. 2000 版 ISO9000 族国际标准中的核心标准有 (A B C D)

A. ISO9000 : 2000

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

B. ISO9001 : 2000 C. ISO9004 : 2000

D. ISO19011 : 2000 E. ISO10012

3. ISO9001 : 2000 质量管理体系取代了 (B C D)

A. ISO9000 : 1994 B. ISO9001 : 1994 C. ISO9002 : 1994

D. ISO9003 : 1994 E. ISO9004 : 1994

三、填空

1. ISO 的最高权利机构是 全体大会。

2. ISO 的常务领导机构是 理事会。

四、简答题

1. ISO 的宗旨是什么? 实施 ISO9000 族标准的意义有哪些?

(1) ISO 的宗旨: 在全世界范围内促进标准化工作及其相关活动的发展, 以便于国际物质交流和服务, 并扩大在知识、科学、技术和经济方面的合作。(2分)

(2) 实施 ISO9000 族标准的意义:

① 有利于提高产品质量, 保护消费者利益, 有利于增进国际贸易, 消除技术壁垒; (1分)

② 为提高组织能力提供了有效的活性方法; (1分)

③ 有利于组织的持续改进和持续满足顾客的需求和期望。(1分)

第十五章 ISO14000 环境管理体系

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

一、单选

1. ISO14000 系列标准中的主干标准是 (A)
A. ISO14001 B. ISO14004 C. ISO14010 D. ISO14011
2. ISO14000 环境监测系列的核心标准是 (D)
A. ISO14001 和 ISO14011
B. ISO14004 和 ISO14010
C. ISO14011 和 ISO14010
D. ISO14001 和 ISO14004
3. 首批 ISO14000 系列标准公布于 (C)
A. 1987 年 B. 1994 年 C. 1996 年 D. 2000 年
4. ISO14000 系列标准中只能用于组织内部管理之用的是 (B)
A. ISO14001 B. ISO14004 C. ISO14010
D. ISO14011
5. ISO14000 系列标准中唯一的一项规范性标准是 (A)
A. ISO14001 B. ISO14004 C. ISO14010
D. ISO14011
6. ISO14000 系列标准中关于环境标志的系列标准是 (B)
A. ISO14010 B. ISO14020 C. ISO14030
D. ISO14040

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>

二、多选

1. ISO14000 环境管理系列标准的核心标准有 (A B)

A. ISO14001 B. ISO14004 C. ISO14010

D. ISO14011 E. ISO14012

三、填空

1. ISO9000 与 ISO14000 体系遵循相同的管理模式是 PDCA。

四、简答题

1. 推行 ISO14000 系列标准对于企业的现实意义有哪些？

(1) 获得国际贸易的“绿色通行证”； (1分)

(2) 树立优秀组织的形象，赢得客户信赖，提高全体员工的环保意识，增强遵纪守法的主动性和自觉性； (1分)

(3) 提高组织内部的管理水平，向管理要效益，改进产品性能和工艺，生产“绿色产品”，实现污染预防和节能降耗； (1分)

(4) 减少环境风险，避免因环境问题所造成的经济损失，实现组织永续经营； (1分)

(5) 用标准化手段规范组织的环境管理工作。 (1分)

新编食品分析与检验技术模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=842>

食品分析与检验综合模拟试题集与答案

<http://www.592kaoshi.com/read.php?tid=840>