

试卷代号:2792

座位号

中央广播电视大学 2009—2010 学年度第一学期“开放专科”期末考试

农产品质量管理 试题

2010 年 1 月

题号	一	二	三	四	五	总分
分数						

得分	评卷人

一、名词解释(每小题 5 分,共 25 分)

1. 管理
2. 异常乳
3. 良好兽医规范
4. 无公害农产品
5. ISO 9001 : 2000 idt GB/T 19001 : 2000

得分	评卷人

二、填空题(每空 1 分,共 8 分。选择下列合适的内容,填在相应的下划线)

(污染物 氧气比例 物理危害 休药期 需氧腐败微生物 良好操作规范 成熟度 食品接触面)

1. 非有意添加到食品中,危及食品的安全性或适用性的任何生物物质、化学试剂、外来异物或其它物质,称为_____。
2. 农产品安全危害可以分为三类,即生物危害、化学危害和_____。
3. 畜禽最后一次用药到该畜禽许可屠宰或其产品许可上市的间隔时间称为兽药的_____。

4. 食品加工过程中任何与食品接触的表面,以及在正常加工过程中会将水溅在食品或食品接触面上的那些表面,统称为_____。

5. _____是为保证食品安全和质量而制定的贯穿于食品加工过程的一系列措施、方法和技术要求,它是一种包括 4M 管理要素的质量保证制度。

6. 气调包装是指将易腐果蔬产品包装在气体组成不同于空气的包装中,以抑制_____的活性,减少包装内部_____和降解酶含量,减少水分损失,达到延长低度加工果蔬货架期的目的。

7. 农产品的_____是指对果蔬新鲜度、嫩度和质地等质量属性的参考。

得分	评卷人

三、单项选择题(每小题 2 分,共 20 分)

- 以下选项中可能造成食品安全的生物危害的是()。
A. 寄生虫
B. 致过敏性物质
C. 蟑螂
D. 凝集素(豆类)
- 下列选项中,不是 HACCP 七项原理之一的是()。
A. 进行危害分析
B. 确定关键控制点
C. 建立物理污染物的检查程序
D. 建立文件程序
- 建立 HACCP 体系,要求由不同部门负责人组成 HACCP 工作小组是因为()。
A. 有助于对整个小组进行培训
B. 可以集中各种知识与经验
C. 是法律要求
D. 有助于建立团队精神
- 以下质量参数的波动,属于异常波动的是()。
A. 工人操作的微小变化
B. 原料成分的微小差异
C. 设备正常磨损和轻微振动
D. 设备运转异常

得分	评卷人

四、简答题(每小题 8 分,共 32 分)

1. 按照《农产品质量安全法》,解释农产品和农产品质量安全概念。
2. 简述我国食品安全标准体系。
3. 简述食品加工企业实施的 GMP。
4. 简述戴明循环理论。

得分	评卷人

五、论述题(15 分)

试分析为什么将运货鸡笼的清洗与消毒、热烫和空气冷却确定为家禽屠宰加工的关键控制点。

试卷代号:2792

中央广播电视大学 2009—2010 学年度第一学期“开放专科”期末考试

农产品质量管理 试题答案及评分标准

(供参考)

2010 年 1 月

一、名词解释(每小题 5 分,共 25 分)

1. 管理:管理是为了达到所设定的某种目标而采取的一切手段。
2. 异常乳:当乳牛受到饲养管理、疾病、气温,以及其他各种因素的影响时,乳的成分和性质往往发生变化,这时与常乳的性质有所不同,也不适于加工优质乳制品,这种乳就称为异常乳。
3. 良好兽医规范:是由欧洲兽医联盟(FVE)制定的,在欧盟各国普遍实行的一种官方兽医资格认定制度。
4. 无公害农产品:是指产地环境、生产过程和产品质量符合国家有关标准和规范的要求,经认证合格获得认证证书并允许使用无公害农产品标志的未经加工或者初加工的食用农产品。
5. ISO 9001:2000 idt GB/T 19001:2000: ISO 9001 是国际质量管理体系,GB/T 19001 是将国际标准 ISO 9001 转换为中国国家标准,采用了 idt,即“等同采用”的方式转换,即:没有作任何改动的引用此标准。

二、填空题(每空 1 分,共 8 分)

1. 污染物
2. 物理危害
3. 休药期
4. 食品接触面
5. 良好操作规范
6. 需氧腐败微生物 氧气比例
7. 成熟度

三、单项选择题(每小题 2 分,共 20 分)

1. A 2. C 3. B 4. D 5. C
6. C 7. D 8. A 9. D 10. B

四、简答题(每小题 8 分,共 32 分)

1. 按照《农产品质量安全法》,解释概念农产品、农产品质量安全。制定《农产品质量安全法》的目的是什么?

答:“农产品,是指来源于农业的初级产品,即在农业活动中获得的植物、动物、微生物及其产品。”(4分)“农产品质量安全,是指农产品质量符合保障人的健康、安全的要求。”农产品质量安全的监督管理工作由“县级以上人民政府农业行政主管部门负责”。(4分)

2. 简述我国的食品安全标准体系。

答:食品安全标准体系可分为种植业(粮食)、果蔬业、水产业和畜牧业(畜禽)四部分。

(4分)

按照整个食品生产过程分为产地环境要求、农业生产技术规程、工业加工技术规程、包装贮运技术标准、商品质量标准和卫生安全要求六个分系统。将最具共性特征的内容列为标准体系的第一层;分系统的共性问题作为标准体系的第二层。每个分系统又可以分解为若干子系统,即第三层,以此类推,按照相互依存、相互制约的内在联系,将所有的标准分层次和顺序排列起来即形成食品安全标准体系。(4分)

3. 简述食品加工企业实施的 GMP。

答:GMP,良好操作规范是为保障食品安全与质量而制定的贯穿食品生产全过程的一系列措施、方法和技术要求。(4分)它涉及的内容包括:人员、设计与设施、原料与成品的贮存和运输、生产过程、品质管理和卫生管理等 6 个方面。(4分)

4. 简述戴明循环理论。

答:美国质量管理专家戴明总结出来的一套管理循环理论。该理论将管理活动分为四个阶段:计划、执行、检查、行动。(3分)该管理循环理论可具体化为八个步骤:P:找出问题、列出因素、确定主因、采取措施;D:执行计划;C:检查结果;A:总结经验,列出遗留问题。(3分)戴明管理循环理论的要点:并非简单重复,而是改进工作;是依靠集体的力量,严格认真地执行,进行有效的管理;在任何层次都可以使用,不论规模大小,皆无冲突。(2分)

五、论述题(15分)

试分析为什么将运货鸡笼的清洗与消毒、热烫和空气冷却确定为家禽屠宰加工的关键控制点。

答:(1)运货鸡笼的清洗与消毒:

活鸡运输所用鸡笼的清洗消毒,既要有能够去除所有可见粪便残留物的清洗过程,又要使用消毒剂破坏大部分可能存活的微生物。如果达不到这些要求,后果是鸡群之间致病菌的相互传播,这对食品安全无疑是重要的。(5分)

(2)热烫:

如果将热烫作为控制胴体全面污染的一个 CCP,有必要控制水输入量和温度。必须确保热水槽中的水不断搅动以帮助水循环并从胴体表面和鸡毛中除去微生物。水温的关键限值设为不低于 50℃,为“软化”家禽的最低要求,低于该温度,热烫罐中的某些微生物可能生长。

(5分)

(3)空气冷却:

从微生物学观点看,冷却是最重要的 CCP,对鸡胴体来说 10℃ 的上限温度与食源性致病菌的生长速率相关性显著。只要生产换班时在此温度下停顿 8 小时,沙门氏菌就有可能成倍增加。(5分)