**中学组题**

**一、选择题**

1. 防止鲜黄花菜中毒的方法是（ B ）。

A 加碱烹制 B 开水焯，浸泡后再烹制

C 加糖烹制 D 加醋烹制

1. 影响食品安全性的重金属污染物是（ A ）。

A 汞 B 锌 C 铬 D 镁

1. 引起皮蛋中毒的致病微生物是（ C ）。

A 双歧杆菌 B 副溶血性弧菌 C 沙门氏菌 D 肉毒杆菌

1. 下列选项中，（ C ）不是使用食品添加剂的基本原则。

A不应对人体产生任何健康危害；
B不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂；不应掩盖食品腐败变质
C 可以降低食品本身的营养价值
D 在达到预期目的前提下尽可能降低在食品中的使用量

1. 我国转基因食品实行（ A ），以方便消费者自愿选择购买。

A 强制性标识制度 B 选择性标识制度

C 全面标识制度 D 禁止标识制度

1. （ A ）是指动物从停止给药到允许被屠宰或其产品（乳、蛋）被允许上市的间隔时间。

 A 休药期 B 停药期 C 给药期 D 间隔期

1. 下列选项中，（ D ）不属于塑料包装材料可能存在的有毒残留物质。

A 有毒单体残留 B 有毒添加剂残留
C 聚合物中的低聚物残留 D 农药残留

1. 食品危害分析与关键控制点体系的缩写是（ A ）。

A HACCP B SSOP C ISO22000 D GMP

1. 食源性疾病是指摄食进入人体内的各种致病因子引起的通常具有感染性质或（ A ）的一类疾病。

A 中毒性质 B 传染性质 C 传递性质 D 扩散性质

1. 下列选项中，属于生物性污染的是（ D ）。

A 农药兽药 B食品添加剂 C 重金属 D食源性致病菌

1. 保健食品的标签、说明书不得涉及（ A ）和疾病治疗功能，内容应当真实，与注册或者备案的内容相一致，载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等，并声明“本品不能代替药物”。保健食品的功能和成分应当与标签、说明书相一致。

A 疾病预防功能 B 保健功能 C 营养特点 D 服用剂量

1. 有些食物尝起来不咸，但其中也含有一定量的盐，这就是隐形盐。在日常生活中不仅要控制食盐摄入量，同时要减少隐性盐摄入。下列选项中，不含隐形盐的食品是（ B ）。

A 速溶即食麦片 B 生燕麦片

C 蛋糕 D 甜甜圈

1. 下列选项中，可以生产经营的食品是（ D ）。

A 不符合食品安全标准的食品

B 超过保质期的食品

C 无标签的预包装食品

D 有标签的预包装食品

1. 国家重大安全事故按食品安全事故的性质、危害程度和涉及范围分为四级。下列哪一项是特别重大食品安全事故（I级）。（ A ）

A 超出省政府处置范围的

B 造成10例以上死亡病例的

C 造成伤害人数超过100人或出现死亡病例的

D 事故影响范围涉及县（市、区）行政区内2个以上乡镇，给大众饮食安全带来严重危害的

1. 对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下（ A ）；销售时应当向消费者明示补救措施。

A可以继续销售 B不得继续销售

C食品生产者自行决定 D召回产品

1. 下列哪个季节容易发生细菌性食物中毒。（ C ）

A 冬季 B 春季 C 夏秋季 D 四季均高发

1. 发生食品安全事故后，餐饮服务单位的负责人或法人代表要在（ B ）小时内报告，并按相关监管部门的要求采取控制措施。

 A 1 B 2 C 3 D 5

1. 食品保质期是指食品在标明的贮存条件下保持品质的期限。下列选项中，保质期是指食品的（ C ）。

A 生产日期 B 最终食用期 C 最佳食用期 D 出厂日期

1. 依据《中国居民膳食指南2016》，儿童膳食中来源于食品工业加工产生的反式脂肪酸摄入量大致不超过（ A ）。

A 2g B 3g C 4g D 5g

1. 日常生活中，推荐补钙的佳品是（ D ）。

A 油菜 B 牛肉 C 萝卜 D 牛奶

1. 添加糖是指人工加入到食品中的糖类，常见的有蔗糖、果糖、葡萄糖、果葡糖浆等。对儿童来说，下列哪个不是儿童食品添加糖的主要来源（ A ）。

A 甜杏 B 含糖5%以上的饮品 C 甜面包 D 蜂蜜蛋糕

1. 下列选项中，维生素A的最佳食物来源是（ B ）。

A 蔬菜 B 动物肝脏 C 粮食 D 豆类

1. 超市售卖的罐头或者真空包装的袋装食品，如果外包装发生凸起、鼓胀现象，下列选项中判断正确的是（ B ）。

A 食品装得太多，可以吃 B 食品已变质，绝对不能吃

C 食品发酵产气，可以吃 D 食品未变质，加热后可以吃

1. 事故单位在发生食品安全事故后隐匿、伪造、毁灭有关证据的，责令停产停业，没收违法所得，并（ A ）；造成严重后果的，吊销许可证。

 A 处10万元以上50万元以下罚款   B 处50万元以上罚款

 C 处10万元以下罚款 D 处5万元以上10万元以下罚款

1. （ B ）对本行政区域的食品安全监督管理工作负责，统一领导、组织、协调本行政区域的食品安全监督管理工作以及食品安全突发事件应对工作，建立健全食品安全全程监督管理工作机制和信息共享机制。

 A 食品药品监督管理部门 B 县级以上地方人民政府

 C 市场监督管理部门 D 食品安全委员会

1. 依据《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011），营养成分表的基本要素不包括（ D ）。

 A 表头 B 营养成分名称 C 含量 D 配料表

1. 增进抗龋齿能力的最主要微量元素是（ B ）。

 A 锌 B 氟 C 磷 D 钙

1. （ C ）的摄入不足将导致暗环境中眼睛看清物质的时间延长。

 A 维生素D B 维生素C C 维生素A D 维生素B

1. 防范食品污染的措施，错误的是（ C ）。

 A 饮用洁净的水，把水烧开了再喝

B 买消毒牛奶，不食用未经加工的牛奶

C 菜刀、菜板用前都应清洗干净，先切生食，后切熟食

D 用封闭的容器装食物

1. 下列能更好保护蔬菜中维生素C的烹调方式是（ ）

A 快速炒 B 烧 C 油炸 D 炖

1. 下列不属于碳水化合物生理功能的是（ D ）。

 A 提供和储存能量 B 构成机体的重要物质

C 节约蛋白质的作用 D 保护机体，滋润皮肤

1. 长期摄入精米精面有可能导致机体发生的缺乏病是（ C ）。

 A 克山病 B 坏血病 C 脚气病（多发性神经炎） D骨软化病

1. 目前认为下列疾病中与硒缺乏有关的是（ D ）。

 A 佝偻病 B甲状腺肿 C脚气病 D克山病

1. 面条中加碱损失率最大的营养素是（ B ）。

A维生素A B 维生素B1  C 维生素B2 D 维生素C

1. 食品营养标签是预包装食品标签的一部分，下列选项中哪个是营养标签的内容。（ D ）

 A 营养成分表 B 营养声称 C 营养成分功能声称 D 以上都是

1. 膳食钠的最主要食物来源是（ D ）。

A 酱油 B 高钠食品 C 咸菜 D 食盐

1. 以肉丝为原料进行烹饪时，应采取（ C ）措施来保护原料中营养素的损失。

A 先切后洗 B 铜锅烹制 C 淀粉上浆 D小火炒制

1. 卤肉发生食物中毒的风险较高，其高风险性的原因是（ D ）。

A营养单一 B含水量低

C一次食用量多 D 食用前不再加热

1. 关于深入开展一次性塑料餐盒专项整治工作的通知，其整治任务正确的是（ D ）。

A 严查生产环节是否依法生产 B严查销售环节是否依法经营

C 严查餐饮服务环节是否依法使用 D 以上都是

1. 当前我国蔬菜农药超标的主要原因是（ D ）。

A 我国现有[农药](http://www.agrichem.cn/)结构不合理，产品质量不高 B施药技术不到位

C 农民缺乏安排合理使用农药的意识和基本知识 D 以上都是

1. 食品添加剂的功能包括（ D ）。

A 保持或提高食品本身的营养价值, 提高食品的质量和稳定性，改进其感观特征；

B作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；

C便于食品的生产、加工、包装、运输或贮藏；

 D 以上都是

1. 含锌丰富的食物是（ B ）。

A 菠菜 B 海产品 C猪瘦肉 D猪血

1. 食品安全风险监测工作人员采集样品、收集相关数据，可以进入相关食用农产品种植、养殖、食品生产、食品流通或者（ A ）。

A 餐饮服务场所 B 私人住宅 C 家庭餐桌 D以上都不是

1. 食品检验实行（ D ）负责制。

A 食品检验机构 B 检验人

C 质量监督部门 D 食品检验机构与检验人

1. （ A ）有权举报食品生产经营中的违法行为，有权向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

A 任何组织或个人 B 只有食品生产经营者

C 仅消费者 D 只有食品企业从业人员

1. 《食品安全法》规定国家建立食品召回制度。食品生产者发现其生产的食品出现（ A ）的情况，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

A 不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康

B 技术明显落后于业界水平

C 食品口感受到公众质疑

D 食品严重滞销

1. “预包装食品”的包装上应当有标签。下列不属于标签应当标明事项的是（ D ）。

A 保质期和贮存条件

B 生产者的名称、地址、联系方式

C 净含量和规格

D 食品生产经营过程的卫生要求

1. 对餐饮用具进行消毒，下列做法不正确的有（ B ）。

A 煮沸、蒸汽消毒，温度一般保持100℃，10分钟以上

B 煮沸、蒸汽消毒，温度一般保持85℃，10分钟以上

C 红外线消毒，温度一般保持在120℃以上，10分钟以上

D 洗碗机消毒，消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求

1. 下列选项中含蛋白质最丰富、被誉为“植物肉”的食品是（ D ）。

A 苹果 B 香蕉 C 芝麻 D 豆腐

1. 下列哪种食品是不能食用的有毒食品。（ D ）

A发芽的土豆 B未彻底煮熟的四季豆

C发霉的花生 D以上都是

**二、判断题**

1. 青少年每天一个鸡蛋和300mL牛奶，能补充机体优质蛋白质、量高质优的钙、铁元素，以及卵磷脂和各种维生素等。（对）
2. 水果富含各种抗氧化成分，如蓝莓的花青素含量就很高。（对）
3. 任何单位或个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。（对）
4. 餐饮服务提供者应当制定食品安全事故处置方案，定期检查各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。（对）
5. 洗手是个人卫生的最重要一项，宁多勿少。（对）
6. 餐具消毒液应该每4小时更换。（ 对 ）
7. 学校食堂发生食物中毒或疑似状况，应该对现场的食品、原料、工具等进行相关的清洁销毁工作，并报告监管机构。（错）
8. 声称具有特定保健功能的食品，其标签、说明书不得涉及疾病预防、治疗功能。（对）
9. 由于亚硝酸盐与食盐外观上很接近，容易误食造成食物中毒，因此餐饮业禁止采购、贮存和使用亚硝酸盐。（对）
10. 餐饮食品的再加热，温度要与烹调温度一样。（对）
11. 维生素是对人体健康有利的营养素，摄入量越多越好。（错）
12. 食源性疾病指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，不包括食物中毒。（错）
13. 食醋可以帮助膳食钙的吸收。（对）
14. 脂类的足量摄入具有节约蛋白质作用。（错）
15. 胡萝卜富含胡萝卜素，多吃有利于预防夜盲症。（对）
16. 蛋白质的生理功能有构成和修复人体组织、调节人体重要的生命活动及供给能量。（对）
17. 《中国居民膳食指南2016》推荐青少年应每天累计至少60分钟中等到高强度的身体活动，以有氧运动为主，每次最好10分钟以上。（对）
18. 《中国居民膳食指南2016》指出青少年可以用“糖”含量低的饮料代替饮用水。（错）
19. 儿童要养成吃好早餐的饮食习惯。由花卷、面包、稀饭和咸菜组合的早餐就是一份营养充足的早餐。（错）
20. A级绿色食品在生产过程中不允许使用化学合成物质，AA级绿色食品在生产过程中允许限量使用限定的化学合成物质。（错）
21. 生熟食物的交叉污染容易导致食源性疾病的发生。（对）
22. 兽药残留指畜禽等动物用药后，蓄积或贮存在动物细胞、组织和器官内的药物原形、代谢产物以及杂质。（对）
23. 转基因食品是指利用现在基因工程技术，将某些生物的基因转移到其他物种中去，改造它们的遗传物质，使动物、植物或微生物具备或增强某种特性，使其在形状、营养品质和消费品质等方面向人们所需要的目标转变，可以降低生产成本，增加食品或者食品原料的产量或者价值，这种以转基因生物为直接食品或为原料加工生产的食品就是转基因食品。（对）
24. 食品安全是指食品(食物)的种植、养殖、加工、包装、储藏、运输、销售、消费等活动符合国家强制标准和要求，不存在可能损害或威胁人体健康的有毒有害物质，以导致消费者病亡或者危及消费者及其后代的隐患。（对）
25. “三无”食品不是法律术语也无准确定义, 而是约定成俗的讲法。“三无”一般是指“无食品生产许可（SC）、无厂名厂址、无生产日期保质期”。（对）
26. 黄曲霉毒素被世界卫生组织的癌症研究机构划定为一类致癌物，其主要污染的食品是花生、玉米及其制品。（对）
27. 副溶血性弧菌是一种常见食源性致病菌，极易污染海产品和腌制食品。（对）
28. 六六六是我国目前允许使用的农药。（错）
29. 聚乙烯包装材料回收再生品可以用于制作食品的包装容器。（错）
30. 食品中农药残留的来源包括水、空气、土壤和人为因素。（对）
31. 农药残留对人体危害大，因此应该停止所有农药的使用。（错）
32. 抗氧化剂是能防止或延缓食品氧化变质，提高食品稳定性和延长储藏期的食品添加剂。（对）
33. 正常肉的颜色是鲜红色，注水肉颜色发白，颜色一般比正常肉浅。(对)
34. 患有活动性肺结核疾病的人不得从事接触直接入口食品的工作。（对）
35. 食品和食品添加剂与其标签、说明书所载的内容不符的，不得上市销售。（对）
36. 矿泉水不利于微生物繁殖，存放期内基本不会变质，所以可以免除标示保质期。（错）
37. 世界卫生组织推荐每日膳食中的食盐摄入量不超过8g。（错）
38. 采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起24小时内申请复检。复检可继续采用快速检测方法。（错）
39. 食品检验机构出具虚假检验报告，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。（对）
40. 无公害农产品是指产地环境、生产过程和产品质量均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初加工的农产品。（对）
41. 食品行业协会、消费者协会可以向消费者推荐优质食品。（错）
42. 2008年发生的“三聚氰胺毒奶粉事件”是由于滥用食品添加剂造成。（错）
43. 蛋白质含量丰富的肉类及其制品在高温下烤制时容易产生的有毒物质是杂环胺。（对）
44. 肉制品在冻结和解冻时应遵循的原则是快速冻结、缓慢解冻。（对）
45. 新的食品生产许可证编号是字母“SC”加上14位阿拉伯数字组成。（对）
46. 室温条件下存放时间超过2小时的熟食品，再次食用时可以不需要再加热。（错）
47. 食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，可以制定其他的食品强制性标准。（错）
48. 青少年可以适当饮用白酒，以利于促进血液循环，增进生长发育。（错）
49. 干果是补充机体维生素C的主要食物来源。（错）
50. 粮谷类与豆类食品混合食用，可以发挥蛋白质互补作用，提高食品的营养价值。（对）