# 智慧树食品安全期末考试答案

1

【单选题】(1分)

黄曲霉毒素污染的品种以花生、花生油、玉米最为严重。B

 A. 错

 B. 对

2

【单选题】(1分)

根据污染物的种类和特性，食品污染可以分为生物性污染、化学性污染和物理性污染。A

 A. 对

 B. 错

3

【单选题】(1分)

霉菌性食物中毒主要是指食入被霉菌毒素污染的食品导致的食物中毒，而且它具有传染性。A

 A. 错

 B. 对

4

【单选题】(1分)

在“赤潮”期间，最好不要食用赤潮水域内的贝、蛤、蟹、螺、蚶类水产品。A

 A. 对

 B. 错

5

【单选题】(1分)

煮豆浆时，豆浆产生大量泡沫，表明豆浆已经煮熟。A

 A. 错

 B. 对

6

【单选题】(1分)

掺伪食品是指该食品中存在非固有的物质或者异物，以及以假乱真，以次充好的劣质食品。A

 A. 对

 B. 错

7

【单选题】(1分)

食品掺伪的主要成分其来源是食品添加剂。A

 A. 错

 B. 对

8

【单选题】(1分)

细菌具有自身鲜明的特点，以下哪个不属于细菌的特点？C

 A. 培养容易

 B. 形体微小

 C. 结构复杂

 D. 种类繁多

9

【单选题】(1分)

食物发生腐败变质的最主要原因是？A

 A. 微生物污染

 B. 没有分类存放

 C. 农药残留

 D. 加工方法不合理

10

【单选题】(1分)

关于寄生虫对人体的危害描述，哪一项是错误的？D

 A. 机械损伤

 B. 分泌毒素

 C. 争夺营养

 D. 急性中毒

11

【单选题】(1分)

食用没有煮熟的四季豆（菜豆）导致中毒的原因是？A

 A. 含有皂素

 B. 含有龙葵碱

 C. 含有秋水仙碱

 D. 含有亚硝酸盐

12

【单选题】(1分)

以下引起亚硝酸盐中毒的情况不包括哪点？B

 A. 煮熟的菜存放过久

 B. 正常烹调的新鲜蔬菜

 C. 蔬菜腐烂变质

 D. 蒸锅水连续使用，不断浓缩或煮菜熬粥

13

【单选题】(1分)

下列那种鱼腐败时易产生组胺？A

 A. 鲐鱼

 B. 鲫鱼

 C. 青鱼

 D. 草鱼

14

【单选题】(1分)

食品掺伪的主要方式有几种 ？A

 A. 5

 B. 4

 C. 6

 D. 3

15

【单选题】(1分)

食品掺伪如给腐竹、粉丝、米粉、面粉等食品中不法分子要添加吊白块，其主要目的是 ？A

 A. 增白、保鲜、增加口感、防腐

 B. 保险、延长保质期、降低成本

 C. 保鲜、增加蛋白质、降低成本

 D. 增筋、改善品质、增加销售量

1

【单选题】(1分)

导致粮食原料发霉的主要微生物是细菌。

 A. 对

 B. 错

2

【单选题】(1分)

地沟油是一个泛指概念，是对各类劣质油的统称，一般包括潲水油、煎炸废油、食品及相关企业产生的废弃油脂等。

 A. 错

 B. 对

3

【单选题】(1分)

食用水果之前可以用臭氧水浸泡处理后再食用，可以很好地分解破坏水果蔬菜中农药残留和其它有害成分。

 A. 对

 B. 错

4

【单选题】(1分)

有虫眼的蔬菜没有农药残留，因此食用很安全。

 A. 错

 B. 对

5

【单选题】(1分)

一些不法分子为谋取不正当利益，直接向动物体内或肉中注水，这不仅降低肉的品质，也会给消费者带来安全隐患。

 A. 对

 B. 错

6

【单选题】(1分)

盐酸克伦特罗俗称“瘦肉精”是一种动物生长激素，能够促进动物生长，提高日增重，提高饲料转化率，改善胴体品质。

 A. 错

 B. 对

7

【单选题】(1分)

乳的内源性污染是指在乳挤出之前受到的污染，外源性污染即乳挤出后的污染。一般而言健康的动物没有内源性污染，只有外源性污染。

 A. 错

 B. 对

8

【单选题】(1分)

由于海洋资源丰富，活动空间大，可以自主选择环境，因此食用海水鱼虾贝藻比淡水的鱼虾贝藻更安全。

 A. 对

 B. 错

9

【单选题】(1分)

为防止新鲜的虾体黑变，延长保鲜期，可以使用亚硫酸盐作为保鲜剂。

 A. 对

 B. 错

10

【单选题】(1分)

贝类毒素是由于摄食了有毒藻类后，富集和蓄积藻类毒素产生的，而自身不产生毒素。

 A. 错

 B. 对

11

【单选题】(1分)

下列哪项不属于生物因素导致的粮食原料污染？

 A. 有机磷农药

 B. 细菌

 C. 甲虫

 D. 镰刀菌

12

【单选题】(1分)

下面哪项不属于油料作物 ？

 A. 小麦

 B. 亚麻籽

 C. 蓖麻

 D. 棉籽

13

【单选题】(1分)

 对于使用有机磷农药的水果，可以使用（      ）方法去除农药残留？

 A. 高温杀菌

 B. 碱水浸泡

 C. 沸水浸泡

 D. 淘米水浸泡

14

【单选题】(1分)

“有机蔬菜”、“绿色蔬菜”、“无公害蔬菜”，按照要求从宽到严排序，争取的是？

 A. 有机蔬菜、绿色蔬菜、无公害蔬菜

 B. 绿色蔬菜、无公害蔬菜、有机蔬菜

 C. 无公害蔬菜、有机蔬菜、绿色蔬菜

 D. 无公害蔬菜、绿色蔬菜、有机蔬菜

15

【单选题】(1分)

畜禽屠宰后,机体一般要经过僵直、成熟、自溶和腐败四个阶段的变化，其中(     )阶段肉的品质柔软多汁，具有弹性，味美鲜香，最适合食用。

 A. 成熟

 B. 自溶

 C. 腐败

 D. 僵直

16

【单选题】(1分)

一些不法分子在原料乳中掺入三聚氰胺，其主要目的是为了掩盖掺水，弥补乳中（     ）的不足。

 A. 碳水化合物

 B. 脂类

 C. 蛋白质

 D. 矿物质

17

【单选题】(1分)

乳中的兽药残留来自于治疗和预防动物疾病使用的药物时形成的残留，其中抗生素类药物主要是用于预防和治疗（      ）引起的疾病。

 A. 寄生虫

 B. 病毒

 C. 霉菌

 D. 细菌

18

【多选题】(1分)

影响水产品安全性的因素有哪些?

 A. 天然的毒素

 B. 农兽药残留

 C. 重金属

 D. 寄生虫

19

【单选题】(1分)

降低鱿鱼丝中甲醛的含量的方法有

 A. 光照

 B. 低温

 C. 干燥

 D. 高温

20

【单选题】(1分)

鱼类体内的危害因素如重金属、环境持续化合物等，它们的分布是有一定规律的

 A. 杂食性鱼> 草食性鱼>肉食性鱼

 B. 肉食性鱼>杂食性鱼>草食性鱼

 C. 草食性鱼>杂食性鱼>肉食性鱼;

 D. 杂食性鱼>肉食性鱼>草食性鱼

1

【单选题】(1分)

农业生产中包括一般农田、蔬菜地、茶园、果园、牧场等的土壤土壤环境质量应符合《土壤环境质量标准》（GB15618-1995）中的二级标准。

 A. 对

 B. 错

2

【单选题】(1分)

农药在环境中都能逐渐分解成无毒的化合物，对农产品不会造成危害。

 A. 错

 B. 对

3

【单选题】(1分)

重金属是通过产地环境富集在农产品内，再经食物链进入人体中，对人体健康造成直接危害或潜在的危害的。

 A. 对

 B. 错

4

【单选题】(1分)

在农业生产中，肥料施用越多，产量就会越高，食品就越安全。

 A. 错

 B. 对

5

【单选题】(1分)

施用有机肥等农家肥料不会导致食品安全问题。

 A. 对

 B. 错

6

【单选题】(1分)

农药都是有毒的，我们吃的食品都不能用农药。

 A. 错

 B. 对

7

【单选题】(1分)

《鹿特丹公约》禁用了一些高毒的农药，以保护环境和人类健康。

 A. 对

 B. 错

8

【单选题】(1分)

新开发的农药毒性较低，合理正确使用不会造成食品安全问题。

 A. 错

 B. 对

9

【单选题】(1分)

兽药只包括畜禽用药，兽药不包括蚕药、鱼药、蜂药等。

 A. 对

 B. 错

10

【单选题】(1分)

按照生产方法和用途不同，兽药可以分为化学药品、中药和生物制品三类。

 A. 错

 B. 对

11

【单选题】(1分)

饲料安全会影响动物源性食品安全。

 A. 对

 B. 错

12

【单选题】(1分)

配合饲料中使用添加剂导致饲料的安全问题。

 A. 错

 B. 对

13

【单选题】(1分)

霉变饲料中含有的霉菌毒素及其代谢产物可在动物性食品中残留，并通过食物链进入人体，危害人类健康。

 A. 错

 B. 对

14

【单选题】(1分)

下列哪一项不是产地环境中对农产品质量安全造成危害的主要污染物？

 A. 农药

 B. 农膜

 C. 作物秸秆

 D. 肥料

15

【单选题】(1分)

保护和改善农业产地环境，确保农产品质量安全的主要措施不包括哪一项？

 A. 加强政府职能，提高公众环保意识

 B. 加强污染源头控制

 C. 加强农产品检测

 D. 发展生态农业，建立无污染产地环境示范性基地

16

【单选题】(1分)

化肥在农作物增产中占多大作用比例？

 A. 40%-60%

 B. 20%-40%

17

【单选题】(1分)

有机肥一般如何施用？

 A. 基施

 B. 追施

18

【单选题】(1分)

双氰胺是由什么产生的？

 A. DCD硝化抑制剂

 B. 脲酶抑制剂

19

【单选题】(1分)

有机磷农药毒死蜱，它的LD50是雄大鼠163毫克/千克，它的毒性属于？

 A. 无毒

 B. 低毒

 C. 中毒

 D. 高毒

20

【单选题】(1分)

下面农药被《鹿特丹公约》限制使用的是 ？

 A. 氯磺隆

 B. 对硫磷

 C. 抑太保

 D. 吡虫啉

21

【多选题】(1分)

农药使用要合理，如下做法是正确的

 A. 蔬菜上可能有农药残留，最好在清水中多浸泡一会，烧熟或热水焯后再凉拌。

 B. 植物生长调节剂可以促进作物生长，什么时候都可以施用。

 C. 要按照农药标签上规定的用量喷洒，不要过量使用；

 D. 现在病虫害发生严重，最好把几种农药混在一起喷洒效果好。

22

【多选题】(1分)

下面哪些符合兽药的分类概念？

 A. 处方药和非处方药分类管理制度，目的主要是安全有效。

 B. 可以在任何时候应用。

 C. 非处方药不需要凭执业兽医处方就可购买并使用。

 D. 只要有钱，自己愿意就可购买任何兽药。

 E. 处方药是凭执业兽医处方才能购买和使用的药品。

23

【多选题】(1分)

常用兽药包括以下哪些？

 A. 马杜拉霉素

 B. 抗狂犬病血清

 C. 阿维菌素

 D. 乳酸杆菌

 E. 人用先锋唑啉

24

【单选题】(1分)

配合饲料是指根据饲养动物的（     ），将多种饲料原料和饲料添加剂按饲料配方经工业化加工的饲料。

 A. 品种

 B. 性别

 C. 营养需要

 D. 喜好

25

【单选题】(1分)

对于商品饲料和饲料添加剂的产品质量可以通过（   ）来鉴定。

 A. 饲料卫生标准

 B. 饲料标签

 C. 生产日期

 D. 保质期

1

【单选题】(1分)

油炸食品的安全问题主要是由于油的反复使用导致脂肪酸的氧化，与油的温度无关。

 A. 错

 B. 对

2

【单选题】(1分)

食品生产经营人员每两年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

 A. 对

 B. 错

3

【单选题】(1分)

小作坊加工的选址不得设在易受到污染的区域，建筑周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染物。

 A. 对

 B. 错

4

【单选题】(1分)

食品中最大的危害源是微生物污染和食品添加剂使用。

 A. 对

 B. 错

5

【单选题】(1分)

日许量（ADI）是国内外评价食品添加剂安全性的首要和最终依据，ADI值越大说明食品的安全性越好。

 A. 对

 B. 错

6

【单选题】(1分)

下列哪种方法不是常用的食品保存方法？

 A. 保持湿润

 B. 晒干储藏

 C. 真空包装

 D. 低温冷藏

7

【单选题】(1分)

食品企业在生产下列哪种食品中不得添加任何食品添加剂？

 A. 纯牛奶

 B. 饮料

 C. 火腿

 D. 酱油

8

【单选题】(1分)

包装物料间干燥通风，内、外包装物料（      ），不得有污染。

 A. 随便存放

 B. 分别存放

 C. 以上都可以

 D. 一起存放，标识清楚

9

【单选题】(1分)

下面表述不正确的有？

 A. 没有食品添加剂就没有现代食品工业

 B. 制定国家标准的主要依据是相关国际参考标准和安全毒理学评价数据。

 C. 面包中使用的添加剂主要有：膨松剂、酶制剂、增味剂、稳定剂、防腐剂

 D. 氧化会导致食用油品质劣变，因此油脂及含油脂食品中普遍添加抗氧化剂。

10

【多选题】(1分)

食品添加剂安全性评价指标包括？

 A. 最大使用限量mg/kg

 B. 半致死剂量LD50

 C. 每日允许摄入估计值ADI

 D. 许可使用范围

11

【单选题】(1分)

腌渍主要通过降低食品的水分活度，提高它们的渗透压，借以有选择地控制微生物的活动和发酵，抑制腐败菌的生长，从而防止食品腐败变质。

 A. 错

 B. 对

12

【单选题】(1分)

高质量高档次的食品很少含有食品添加剂。（×）

 A. 对

 B. 错

13

【单选题】(1分)

据不完全统计，我国食品生产加工小作坊有（  C ）万家，占整个食品行业的80%左右。

 A. 500

 B. 600

 C. 50

 D. 60

14

【多选题】(1分)

下列物质中属于可能违法添加于食品的非食用物质有？

 A. 苏丹红

 B. 吊白块

 C. 黄原胶

 D. 苯甲酸钠

 E. 柠檬黄

1

【单选题】(1分)

食品流通是指连接生产和消费的所有中间环节。

 A. 错

 B. 对

2

【单选题】(1分)

凡是超出保质期食品都对消费者健康有危害。

 A. 错

 B. 对

3

【单选题】(1分)

无适当保存条件，存放时间超过4小时的食品，需再次利用的应充分加热。

 A. 错

 B. 对

4

【单选题】(1分)

餐饮加工操作的任何场所、食品接触面，接触直接入口食品的工具、餐具都必须进行清洗。

 A. 错

 B. 对

5

【单选题】(1分)

海产鱼类中的青皮红肉鱼会形成组胺，引起组胺食物中毒。由于组胺的产生是因鱼体腐败引起，因此预防的方法是贮存加工中保证鱼的新鲜，防止组胺产生。

 A. 对

 B. 错

6

【单选题】(1分)

不属于食品流通环节的是：

 A. 运输

 B. 贮存

 C. 餐饮场所和家庭消费

 D. 农产品的分级与包装

7

【单选题】(1分)

下列流通环节的食品处理方法中，那一个是合法的？

 A. 饭店烧菜用食用香精

 B. 用硫酸处理荔枝使其变得更红

 C. 去皮马铃薯浸在加有少量白醋的清水中以隔绝氧气，防止褐变

 D. 用叶绿素将大米染成绿色成为大米新产品

8

【单选题】(1分)

下列普通食品标签上的广告语中，哪一条非法的嫌疑最大？

 A. 本产品不含添加剂

 B. 本产品具有降低血脂的功效

 C. 本产品源自宫廷秘方

 D. 本产品用纯天然原料生产

9

【单选题】(1分)

出现食物中毒症状或者误食化学品时，最先采取的急救措施是？

 A. 吃止泻药物

 B. 向卫生防疫部门报告

 C. 呼救并催吐

 D. 进行人工呼吸

10

【单选题】(1分)

 食品保存的危险温度带的温度范围是

 A. 60~ 80℃

 B. 20 ~ 50℃

 C. 5 ~ 60℃

 D. 0~ 60℃

11

【单选题】(1分)

可以使用食品级色素增加农产品的色泽。

 A. 错

 B. 对

12

【单选题】(1分)

烧熟煮透如果用温度和时间来衡量，就是食品的中心温度应达到65℃，保持时间l5秒以上。

 A. 对

 B. 错

13

【单选题】(1分)

下列那种食品属于散装食品：

 A. 糖果店称量出售的大白兔奶糖

 B. 卤味店称量销售的五香牛肉

 C. 超市称量出售的大米

 D. 农贸市场称量销售的水果

14

【单选题】(1分)

食品加工、烹调过程中亚硝酸盐引起的食物中毒主要发生在（     ）中。

 A. 烟熏和烘烤食品

 B. 炸糊了的薯条

 C. 腌制食品

 D. 发霉的米饭

1

【单选题】(1分)

脂类是人体重要的营养素之一，就是我们平时说的脂肪。

 A. 错

 B. 对

2

【单选题】(1分)

保健食品本质上属于食品，一般没有规定的每日服用量。

 A. 对

 B. 错

3

【单选题】(1分)

凡声称具有特定保健功能的食品，必须经国家食品药品监管局(FDA)审批。

 A. 对

 B. 错

4

【单选题】(1分)

保健食品原则上不能替代正常的膳食。

 A. 错

 B. 对

5

【单选题】(1分)

目前我国批准和受理的保健食品功能有27种，但一个产品最多只能申报3种功能。

 A. 对

 B. 错

6

【单选题】(1分)

下列哪个是水溶性维生素

 A. 维生素E

 B. 维生素D

 C. 维生素C

 D. 维生素A

7

【单选题】(1分)

谷类从外到内的四层主要结构中，淀粉含量最高的层是？

 A. 糊粉层

 B. 胚乳

 C. 胚芽

 D. 谷皮

8

【单选题】(1分)

下面关于饮水的习惯正确的是

 A. 边吃饭边喝水

 B. 渴了再喝水

 C. 浴前一杯水

 D. 用市售运动饮料代替日常饮水

9

【单选题】(1分)

一日三餐能量分配比较合适的比例为

 A. 4:4:2

 B. 3:4:3

 C. 2:2:6

 D. 1:6:3

10

【单选题】(1分)

 下列膳食纤维含量相对丰富的蔬菜种类是？

 A. 根茎类

 B. 鲜豆类

 C. 叶菜类

 D. 瓜茄类

11

【单选题】(1分)

鸡蛋的营养成分分布不均匀，蛋清>蛋黄。

 A. 对

 B. 错

12

【单选题】(1分)

有一类保健食品是营养素补充剂，以补充一种或多种维生素、矿物质为目的。

 A. 错

 B. 对

1

【单选题】(1分)

食品从生产、加工、包装到销售必须每一个环节都符合国家相应标准，才可以流向市场供人民购买消费。

 A. 对

 B. 错

2

【单选题】(1分)

下面那个选项的格式是国家强制性标准的格式（  ）。

 A. QB/XXXX

 B. QB/TXXXX

 C. GB/TXXXX

 D. GB/XXXX

3

【多选题】(1分)

从行政级别上 \_\_\_\_最高，从内容上\_\_\_ 最严。

 A. 国家标准

 B. 地方标准

 C. 行业标准

 D. 企业标准

4

【单选题】(1分)

我国规定乳品黄曲霉M1最大允许量\_\_\_\_\_?

 A. 0.5 μg/kg

 B. 5 μg/kg

 C. 0.05 μg/kg

 D. 50 μg/kg

5

【单选题】(1分)

国家标准中明确规定乳制品中蛋白质含量不得低于\_\_\_\_\_\_\_\_?

 A. 2.6%

 B. 2.8%

 C. 2.7%

 D. 2.9%

6

【单选题】(1分)

在食品加工企业中，可以使用假天花板。

 A. 对

 B. 错

7

【单选题】(1分)

防止粮食霉变最有意义的措施是 （ ）。

 A. 控制粮食水份含量及温度

 B. 控制粮食水份含量

 C. 碾轧加工

 D. 加碱破坏

 E. 挑除霉粒

8

【单选题】(1分)

以下是食物中毒的主要预防措施除了 （   ）

 A. 食用前彻底加热杀死病原体及破坏毒素

 B. 低温保藏，控制细菌繁殖及毒素形成

 C. 注意卫生，防止食品污染

 D. 对从业人员进行预防接种

 E. 加强有毒动植物及化学毒物的管理，执行卫生法规及管理条例

9

【单选题】(1分)

除了下列哪项以外，卫生在GMP中的内涵是正确的 （  ）

 A. 工艺卫生

 B. 环境卫生

 C. 厂房卫生

 D. 人员卫生

10

【单选题】(1分)

工艺卫生不包括 （  ）

 A. 环境卫生

 B. 生产过程卫生

 C. 物料卫生

 D. 设备卫生

11

【单选题】(1分)

食品工作者在工作前对手的清洗分为两步：一，洗手液清洗；二，消毒水消毒与杀菌。

 A. 错

 B. 对

12

【单选题】(1分)

食品加工企业对消毒工器具进行消毒时，使用的消毒液的浓度是多少？（   ）

 A. 100ppm

 B. 200ppm

 C. 150ppm

 D. 50ppm

13

【单选题】(1分)

车间的空气应如何消毒？（   ）

 A. 臭氧消毒法

 B. 药物熏蒸法

 C. 紫外线照射法

14

【单选题】(1分)

对车间、设备及工器具的卫生控制哪项是错误的？（    ）

 A. 车间内的气流方向要从高清洁区到低清洁区。

 B. 生产期间，车间的地面和墙裙应每天都要进行清洁，车间的顶面、门窗、通风排气（汽）孔道上的网罩等应定期进行清洁。

 C. 未加工产品、生制品、熟制品可以在同一操作台上放置。

 D. 每天都要进行清洗、消毒。加工易腐易变质食品，如水产品、肉类食品、乳制品的设备和工器具还应该在加工过程中定时进行清洗、消毒。

15

【单选题】(1分)

下面哪项不属于食品接触面污染?（   ）

 A. 工作服

 B. 工器具

 C. 废水

 D. 手套