2017年第三届全国食品安全科学知识竞赛试题及答案

http://www.kpqk.org.cn/test/images/answer_1.png  
1． 食物中的天然毒素主要是指某些动植物中所含有的一些有毒的天然成分。这些食物必须经过一定的加工处理后才能食用，否则极易引起食物中毒。下列一定要烧熟煮透后才能食用的食物是（ ）。  
A．山药  
B．花生  
C．四季豆  
D．红薯

答案：C  
科学解析：食用生四季豆中毒的病因可能与皂素、植物血球凝集素、胰蛋白酶抑制物有关。中毒症状主要有恶心、呕 吐、腹泻、腹痛、头痛等。四季豆食用时必须通过烹调使它熟透。

2． 缺碘会引起碘缺乏病，由于我国大部分地区存在缺碘情况，所以国家强制在食盐中加入少量的碘强化剂（如碘酸钾）。下列对加碘盐摄入描述错误的是（  ）  
A．所有人都应该食用加碘盐，碘含量越高越好  
B．甲亢患者不需食用加碘盐  
C．碘过量和碘缺乏都会引起健康问题  
D．非缺碘地区的居民不需要食用加碘盐

答案：A  
科学解析：《食用盐碘含量》食品安全国家标准规定，在食用盐中加入碘强化剂后，食用盐中碘含 量的平均水平(以碘元素计)为20～30毫克/千克。有些人群无需食用加碘盐：（1）非缺碘地区的居民不需要食用加碘盐。如：山东省菏泽地区的一些县区，属于高碘地区，不需要强制补碘；还有以海鲜为主食的渔民，据计算，日摄入海鱼750克以上 的人群，就不需要再补碘了。（2）甲亢患者不需食用加碘盐，因为补碘会增加甲状腺激素的合成，加剧病情。（3） 甲状腺炎患者不要食用加碘盐，补碘会加重炎症症状。（4）患有甲状腺疾病的孕妇和哺乳期妇女。

3． 下列关于鸡蛋的食用方法，正确的是（ ）。  
A．鸡蛋生吃可以获得最佳营养，最好生吃  
B．开水冲鸡蛋食用最有利于营养吸收  
C．鸡蛋一定要熟吃  
D．半生半熟的煎蛋是科学的食用方法

答案：C  
科学解析：吃生鸡蛋对人的健康是有害的。其一，生鸡蛋中含有抗酶蛋白和抗生物蛋白。抗酶蛋白阻碍人体肠胃中的蛋白酶与蛋白质接触，影响蛋白质的消化与吸收。抗生物蛋白能与食物中的生物素结合，形成人体无法吸收的物质，经蒸熟煮透后可以将抗酶蛋白和抗生物蛋白破坏掉，不再影响人体对营养素的吸收。同时煮熟了的鸡蛋蛋白质的结构变得松软，容易被人体消化吸收。其二，一些生鸡蛋带有致病菌、霉菌或寄生虫卵，未经蒸煮加工可能会引起腹泻和寄生虫病。因此，鸡蛋一定要煮熟吃。

4．食物过敏是在摄入食物时由于食物中的某些成分引起免疫应答，导致消化系统内或全身性的变态反应。以下食物成分容易引起 过敏的是（ ）。  
A．纤维素  
B．维生素  
C．蛋白质  
D．脂肪

答案：C  
科学解析：蛋白质具有致敏作用，会使机体产生抗原抗体的免疫应答反应，造成皮肤红肿、经常性腹泻、消化不良、头痛、咽喉疼痛、哮喘等过敏症状。常见的过敏原有牛奶、鸡蛋、牛羊肉、海鲜等。

5．食源性疾病是指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病。以下举措不可用于预防食源性疾病的是（ ）。  
A．食物储存时保持洁净，生熟分开  
B．使用冰箱长时间储存食物  
C．煮熟食物  
D．利用安全的水和原材料加工食物

答案：B  
科学解析：食源性疾病是全世界范围内最大的食品安全问题。世界卫生组织（WHO）为此发起呼吁：保持洁净，生熟分开，煮 熟食物，在安全温度下储存食物，利用安全的水和原材料。冰箱储存食物是可以起到保鲜的作用，因为低温能够抑制 多数细菌的繁殖，但有些嗜冷菌仍可继续生长。例如，有一种耶氏菌在零下4℃仍能繁殖生长，容易污染冷藏的食 物。因此冰箱长时间储存食物并不属于有效预防食源性疾病的措施。日常生活中不要过分依赖冰箱保藏食物和饮料， 要注意冰箱的定期清理、消毒，同时注意冰箱内存放的食品要生熟分开，防止交叉污染。

6．微波炉加热食品时一定要选用微波炉适用的餐具盛放食品，以下餐具可在微波炉加热的是（ ）。  
A．不锈钢餐具  
B．仿瓷（密胺）餐具  
C．代号为5的塑料制品餐具  
D．代号为6的塑料制品餐具

答案：C  
科学解析：每个塑料容器都有一个小小“身份证”，那就是一个三角形的符号，一般就在塑料容器的底部。在我国国家标准GB/T 16288-2008《塑料制品的标志》中，代号为1-140的塑料制品都有详细的材料术语及对应的缩略语，它们的制作材料不同，使用也不同，代号为5（聚丙烯）的塑料制品餐具耐热性较好，可以在微波炉中高温加热。2009年9月1日起实施的《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生标准》已经明确规定了仿瓷（密胺）类产品应标注“严禁在微波炉内加热使用”。还有金属容器和餐具、部分塑料容器和餐具（聚苯乙烯(PS)、聚氯乙烯(PVC)、聚酯(PET)等）等均不可在微波炉加热。不锈钢餐具是密闭的金属，金属对微波只能反射，不能穿透和吸收，如果放进微波炉，里面的饭菜是热不了的，而且容易微波打火。

7．不锈钢是在钢铁中加入合金元素制成的，相对于其他金属，不锈钢容器更加坚固、耐锈蚀。关于不锈钢容器的 使用，下列做法是正确的是（ ）。  
A．不要长时间盛放盐、酱油、醋、菜汤等  
B．可以用来煎熬中药  
C．用强碱性的化学药剂洗涤和浸泡  
D．可以在火上空烧

答案：A  
科学解析：（1）不锈钢容器不可长时间盛放盐、酱油、醋、菜汤等，因为这些食品中含有许多电解质，如果长时间盛 放，不锈钢同样会像其他金属一样与这些电解质起电化学反应，使有毒金属元素被溶解出来。（2）不能用不锈钢容器 煎熬中药，因为中药含有很多生物碱、有机酸等成分，在加热条件下，难免会与不锈钢容器发生化学反应，不但使药 物失效，还可能生成某些毒性更大的化合物。（3）切勿用强碱性或强氧化性的化学药剂，如苏打、漂白粉、次氯酸钠 等进行洗涤和浸泡，因为这些物质都是电解质，同样会与不锈钢起化学反应。（4）不能空烧不锈钢容器，不锈钢容器 较铁制品、铝制品导热系数低，传热时间慢，空烧会造成其表面镀铬层的老化、脱落，减短其使用寿命，同时也会增 加安全隐患。

8．有些材质的容器长时间与食品直接接触后，会对食品安全造成影响。下面不可以长期作为食品容器的是（ ）。  
A．陶瓷制品容器  
B．玻璃制品容器  
C．铝制品容器  
D．以上三项

答案：C  
科学解析：铝不是人体的必需元素，长期过量摄入铝，可干扰大脑意识和记忆功能，引起认知、记忆和逻辑推理能力下降，严重者可导致痴呆。因此不宜长期用铝制品作 为食品容器。

9．绿色食品是指在无污染的生态环境中种植及全过程标准化生产或加工，并经专门机构认定，许可使用绿色食品标志的食品。绿色 食品可细分为两个等级，即（ ）。  
A．安全级和优质级  
B．A级和AA级  
C．合格级和优质级  
D．A级和B级

答案：B  
科学解析：绿色食品是指在无污染的生态环境中种植及全过程标准化生产或加工的农产品，严格控制其有毒有害物质 含量，使之符合国家健康安全食品标准，并经专门机构认定，许可使用绿色食品标志的食品，可细分为A级和AA级两 个等级。A级绿色食品标准要求为：生产地的环境质量符合《绿色食品产地环境质量标准》，生产过程中严格按绿色食 品生产资料使用准则和生产操作规程要求，限量使用限定的化学合成生产资料，并积极采用生物学技术和物理方法， 保证产品质量符合绿色食品产品标准要求。AA级绿色食品标准要求为：生产地的环境质量符合《绿色食品产地环境质 量标准》，生产过程中不使用化学合成的农药、肥料、食品添加剂、饲料添加剂、兽药及有害于环境和人体健康的生 产资料，而是通过使用有机肥、种植绿肥、作物轮作、生物或物理方法等技术，培肥土壤、控制病虫草害、保护或提 高产品品质，从而保证产品质量符合绿色食品产品标准要求。

10．保健食品是指声称具有特定保健功能或者以补充维生素、矿物质为目的的食品，适宜特定人群食用，具有调节机体功能， 不以治疗疾病为目的，不能替代药品。识别正规保健食品时，应注意识别外包装上是否有（ ）标志的图案。  
A．“QS”  
B．“蓝帽子”  
C．“红帽子”  
D． 条形码

答案：B  
科学解析：保健食品标志为天蓝色图案，下有“保健食品”字样，俗称“蓝帽子”。

11．食品标签上的“QS”的意思是（ ）。  
A．有机食品  
B．无公害食品　  
C．绿色食品  
D．企业食品生产许可

答案：D  
科学解析：为贯彻落实《食品安全法》及其实施条例，做好企业食品生产许可工作，提高食品安全保障水平，按照有关法规，国家质量监督检验检疫总局2010年发布了《关于使用企业食品生产许可证标志有关事项的公告》，该公告规定企业食品生产许可证标志以“企业食品生产许可”的拼音“Qiyeshipin Shengchanxuke”的缩写“QS”表示，并标注“生产许可”中文字样。

12．一明星为某食品产品作广告代言，该广告被认定为虚假广告，由此对消费者造成的损失，该明星应承担的责任是（ ）。 A．共同责任  
B．刑事责任  
C．赔偿责任  
D．连带责任

答案：D  
科学解析：《食品安全法》第五十五条规定，社会团体或者其他组织、个人在虚假广告中向消费者推荐食品，使消费者的合法权益受到损害的，与食品生产经营者承担连带责任。

13．食品行业协会是促进食品产业发展，实施行业自律管理的社会团体，是保证食品安全的重要力量。食品行业协会不应开展的活 动是（ ）。  
A．推动行业诚信建设  
B．宣传、普及食品安全知识  
C．以广告或者其他形式向消费者推荐食品  
D．引导食品生产经营者依法生产经营

答案：C  
科学解析：《食品安全法》第七条规定，食品行业协会应当加强行业自律，引导食品生产经营者依法生产经营，推动 行业诚信建设，宣传、普及食品安全知识。第五十四条规定，食品安全监督管理部门或者承担食品检验职责的机构、 食品行业协会、消费者协会不得以广告或者其他形式向消费者推荐食品。

14．国家建立食品安全风险监测制度，对食源性疾病、（  ）以及食品中的有害因素进行监测。  
A．食品污染  
B．食品营养成分  
C．食品添加剂  
D．食品消费状况

答案：A  
科学解析：《食品安全法》第十一条规定，国家建立食品安全风险监测制度，对食源性疾病、食品污染以及食品中的 有害因素进行监测。国务院卫生行政部门会同国务院有关部门制定、实施国家食品安全风险监测计划。省、自治区、 直辖市人民政府卫生行政部门根据国家食品安全风险监测计划，结合本行政区域的具体情况，组织制定、实施本行政 区域的食品安全风险监测方案。

15．《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（ ）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  
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

答案：A  
科学解析：《食品安全法》第五十三条规定，国家建立食品召回制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全 标准，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。食品 经营者发现其经营的食品不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营 和通知情况。食品生产者认为应当召回的，应当立即召回。食品生产者应当对召回的食品采取补救、无害化处理、销 毁等措施，并将食品召回和处理情况向县级以上质量监督部门报告。食品生产经营者未依照本条规定召回或者停止经 营不符合食品安全标准的食品的，县级以上质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门可以责令其召回或者停 止经营。

16．食品安全标准是强制执行的标准。公众可以（ ）查阅食品安全国家标准。  
A．付费  
B．免费  
C．付费，但应予优惠  
D．付费，但收费价格可以协商

答案：B  
科学解析：《食品安全法》第二十六条规定，食品安全标准应当供公众免费查阅。

17．发生食品安全事故的单位应自事故发生之时起（ ）小时内向所在地县级人民政府卫生行政部门报告。  
A．2小时  
B．6小时  
C．12小时  
D．24小时

答案：A  
科学解析：《食品安全法实施条例》第四十三条规定，发生食品安全事故的单位对导致或者可能导致食品安全事故的 食品及原料、工具、设备等，应当立即采取封存等控制措施，并自事故发生之时起2小时内向所在地县级人民政府卫生 行政部门报告。

18．《食品安全法》规定的国家对食品生产经营实行许可制度，其中不包括( )。  
A．食品生产许可  
B．食品流通许可  
C．食品消费许可  
D．餐饮服务许可

答案：C  
科学解析：《食品安全法》第二十九条规定，国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品流通、餐饮服 务，应当依法取得食品生产许可、食品流通许可、餐饮服务许可。取得食品生产许可的食品生产者在其生产场所销售 其生产的食品，不需要取得食品流通的许可；取得餐饮服务许可的餐饮服务提供者在其餐饮服务场所出售其制作加工 的食品，不需要取得食品生产和流通的许可；农民个人销售其自产的食用农产品，不需要取得食品流通的许可。

19．预包装食品的包装上应当有标签。以下不属于标签应当标明事项的是（ ）。  
A．保质期和贮存条件  
B．生产者的名称、地址、联系方式  
C．所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称  
D．食品生产经营过程的卫生要求

答案：D  
科学解析：《食品安全法》第四十二条规定，预包装食品的包装上应当有标签。标签应当标明下列事项：（一）名 称、规格、净含量、生产日期；（二）成分或者配料表；（三）生产者的名称、地址、联系方式；（四）保质期； （五）产品标准代号；（六）贮存条件；（七）所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；（八）生产许可证编 号；（九）法律、法规或者食品安全标准规定必须标明的其他事项。专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签 还应当标明主要营养成分及其含量。

20． 国家建立食品安全信息统一公布制度。下列信息不属于统一公布的是（  ）。  
A．国家食品安全总体情况  
B．重大食品安全事故及其处理信息  
C．食品生产经营行政许可信息  
D．食品安全风险评估信息和食品安全风险警示信息

答案：C  
科学解析：《食品安全法》第八十二条规定，国家建立食品安全信息统一公布制度。下列信息统一公布：（一）国家食品安全总体情况；（二）食品安全风险评估信息和食品安全风险警示信息；（三）重大食品安全事故及其处理信息；（四）其他重要的食品安全信息和国务院确定的需要统一公布的信息。

http://www.kpqk.org.cn/test/images/question_4.png  
1．对餐饮用具进行消毒，下列做法正确的有（ ）。  
A．煮沸、蒸汽消毒保持100℃，10分钟以上  
B．煮沸、蒸汽消毒保持85℃，5分钟以上  
C．使用消毒柜的红外线消毒时一般温度控制在120℃以上，保持15～20分钟  
D．洗碗机消毒一般水温控制在85℃，冲洗消毒40秒以上

答案：ACD  
科学解析：根据《食（饮）具消毒卫生标准》，热力消毒包括煮沸、蒸汽、红外线消毒等。煮沸、蒸汽消毒保持 100℃作用10分钟；红外线消毒一般控制温度120℃，作用15～20分钟；洗碗机消毒一般水温控制85℃，冲洗消毒40秒 以上。

2．农药残留是指农药施用后，残存于生物体、农副产品和环境中的微量农药原体、有毒的代谢物、分解物和杂质等。去除蔬菜水 果农药残留的方法有（ ）。  
A．浸泡洗涤  
B．整洗  
C．切碎后冲洗  
D．去皮

答案：ABD  
科学解析：用淡盐水浸泡去除农药效果最佳，用果蔬洗洁精浸泡也能部分去除农药，但效果不如淡盐水，要注意将洗 洁精冲洗干净；蔬菜不要切碎再洗，而应该整洗，因为农药都在蔬菜表面，切碎后易使农药污染其他部位，并且会使营养成分丢失；有些能去皮的蔬菜、瓜果尽量去皮后再食用，可将皮表的农药残留去除。

3．食物中毒的特点是潜伏期短，突然性、集体性暴发，多数表现为肠胃炎的症状，并和食用某种食物有明显关系。食物中毒时以 下急救处理措施正确的是（ ）。  
A．催吐  
B．洗胃  
C．及时就医  
D．禁止再食用可疑有毒食物

答案: ABCD  
科学解析：中毒后首先要催吐，用人工刺激法，可用手指或钝物刺激中毒者咽弓及咽后壁，引起呕吐，减少毒素吸收，减轻中毒症状。同时注意避免呕吐误吸而发生窒息。其次，有条件的情况下，以5%碳酸氢钠溶液或清水彻底洗胃，清除残存在胃内的有毒物质。同时，妥善处理可疑食物，对可疑有毒的食物，禁止再食用，收集呕吐物、排泄物及血尿送到医院做毒物分析。轻症中毒者应饮淡盐水、米汤等。重症中毒者要禁食8～12小时，应尽早就医，可静脉输液，待病情好转后，再进食米汤、稀粥、面条等易消化食物。

4．食品添加剂促进了食品工业的发展，其主要作用有（ ）。  
A．防止变质  
B．保持营养价值  
C．改善感官  
D．满足特殊需求

答案：ABCD  
科学解析：食品添加剂促进了食品工业的发展，其主要作用如下：保持或提高食品本身的营养价值；作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；提高食品的质量和稳定性，改进其感官特性；便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。

5．集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者，应当( )。  
A．审查入场食品经营者的许可证，明确入场食品经营者的食品安全管理责任  
B．定期对入场食品经营者的经营环境和条件进行检查  
C．发现食品经营者有违反《食品安全法》规定的行为时，及时制止并立即报告所在地县级工商行政管理部门或者食品药品监督管理部门  
D．在本市场发生食品安全事故时，承担连带责任

答案：ABCD  
科学解析：《食品安全法》第五十二条规定，集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者，应当审查入场食品经营者的许可证，明确入场食品经营者的食品安全管理责任，定期对入场食品经营者的经营环境和条件进行检查，发现食品经营者有违反本法规定的行为的，应当及时制止并立即报告所在地县级工商行政管理部门或者食品药品监督管理部门。集中交易市场的开办者、柜台出租者和展销会举办者未履行前款规定义务，本市场发生食品安全事故的，应当承担连带责任。

6．遇到食品安全问题应向（ ）部门投诉。  
A．生产领域的食品安全问题向当地质量技术监督部门投诉  
B．进口食品安全问题向国家出入境检验检疫部门投诉  
C．流通环节的食品安全问题向当地工商行政管理部门投诉  
D．餐饮环节的食品安全问题向当地食品药品监督管理部门投诉

答案：ABCD  
科学解析：根据《食品安全法》第四条，国务院质量监督、工商行政管理和国家食品药品监督管理部门依照本法和国务院规定的职责，分别对食品生产、食品流通、餐饮服务活动实施监督管理。《食品安全法》第六十四条规定，境外发生的食品安全事件可能对我国境内造成影响，或者在进口食品中发现严重食品安全问题的，国家出入境检验检疫部门应当及时采取风险预警或者控制措施。

7．下列对感染疾病死亡的家禽或家畜的处理，正确的是（ ）。  
A．不准食用  
B．不准运输  
C．不准销售  
D．不准随意乱丢弃

答案：ABCD  
科学解析：如果家禽或家畜感染疾病出现了死亡，养殖户一定要严格遵守“四不准”原则，即“不准食用；不准运输；不准销售；不准随意乱丢弃”。

8．以下人员中不得从事接触直接入口食品的工作的是（ ）。  
A．患有痢疾的人员  
B．患有病毒性肝炎的人员  
C．患有活动性肺结核的人员  
D．患有化脓性或渗出性皮肤病的人员

答案：ABCD  
科学解析：《食品安全法》第三十四条规定，食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有痢疾、伤 寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的 人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

9．从事下列活动，必须遵守《食品安全法》的是（ ）。  
A．食品生产和加工，食品流通和餐饮服务  
B．食品添加剂的生产经营  
C．食品生产经营者使用食品添加剂、食品相关产品  
D．对食品、食品添加剂和食品相关产品的安全管理

答案：ABCD  
科学解析：《食品安全法》第二条规定，在中华人民共和国境内从事下列活动，应当遵守本法：（一）食品生产和加 工（以下称食品生产），食品流通和餐饮服务（以下称食品经营）；（二）食品添加剂的生产经营；（三）用于食品 的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备（以下称食品相关产品）的生产经营；（四） 食品生产经营者使用食品添加剂、食品相关产品；（五）对食品、食品添加剂和食品相关产品的安全管理。供食用的 源于农业的初级产品（以下称食用农产品）的质量安全管理，遵守《中华人民共和国农产品质量安全法》的规定。但 是，制定有关食用农产品的质量安全标准、公布食用农产品安全有关信息，应当遵守本法的有关规定。

10．国家建立食品安全风险评估制度，对食品、食品添加剂中的三类主要危害进行风险评估，评估结果是制定、修订食品安全标准 和对食品安全实施监督管理的科学依据。这三类主要危害包括（ ）。  
A．生物性危害  
B．化学性危害  
C．物理性危害  
D．气候性危害

答案：ABC  
科学解析：《食品安全法》第十三条规定，国家建立食品安全风险评估制度，对食品、食品添加剂中生物性、化学性和物理性危害进行风险评估。国务院卫生行政部门负责组织食品安全风险评估工作，成立由医学、农业、食品、营养等方面的专家组成的食品安全风险评估专家委员会进行食品安全风险评估。

http://www.kpqk.org.cn/test/images/question_3.png   
1．市场销售的食用油根据加工工艺主要可分为“浸出油”和“压榨油”。“浸出油”的加工工艺是“化学浸出法”，是通过选用某种能够溶解油脂的有机溶剂与油料的接触萃取出来的食用油。“压榨油”的加工工艺是“物理压榨法”，是用物理压榨方式分离的食用油，因此压榨油比浸出油更加安全。 （ ）

答案：错误  
科学解析：“浸出油”和“压榨油”的加工方法不同，“浸出油”是应用化学萃取的原理，选用某种能够溶解油脂的有机溶剂，通过与油料的接触，使油料中的油脂被萃取出来。“压榨油”是用物理压榨法，油料经去杂、去石后进行破碎、蒸炒、挤压，让油脂从油料中分离出来。这个过程生产的油脂只是“毛油”，还需经过各种后序加工处理，符合国家相关标准，才是合格的油脂产品。

2．酒精度大于等于10%的饮料酒、食醋、食用盐、固态食糖类、味精等食品标签上可以免除标示保质期。    （  ）

答案：正确  
科学解析：《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）中第4.3.1条规定“下列预包装食品可以免除标示保质期：酒精度大于等于10%的饮料酒、食醋、食用盐、固态食糖类、味精”。这几种食品由于产品自身的特性使其质量不易变质，因此可以免除标示保质期。但是，免除标示保质期并不代表对产品质量的放松。相反，生产企业所承担的责任更大，因为生产企业必须保证这类产品只要存在于流通领域中，就要一直对产品质量负责。

3．牛初乳是乳牛产崽后7天之内的乳汁，营养成分高，同时含有大量的免疫蛋白，适合用于加工婴幼儿配方食品。    （  ） 

答案：错误  
科学解析：牛初乳是乳牛产崽后7天之内的乳汁，属于生理异常乳，其物理性质、成分与常乳差别很大，产量低，工业化收集较困难，质量不稳定，不适合用于加工婴幼儿配方食品。我国对婴幼儿配方食品的原料采取严格的安全性评估制度，列入婴幼儿配方食品相关标准后方准许使用。制定婴幼儿配方食品标准的首要原则是安全性。长期食用牛初乳对婴幼儿健康影响的国内外科学研究较少，缺乏牛初乳作为婴幼儿配方食品原料的安全性资料。目前，牛初乳未列入婴幼儿配方食品标准及相关标准中。国际上也未允许牛初乳添加到婴幼儿配方食品中。我国进口的牛初乳主要来自澳大利亚和新西兰。澳大利亚将牛初乳作为补充类药物管理，新西兰规定添加牛初乳的膳食补充剂类食品不得用于0～4个月婴儿。根据以上情况，卫生部作出了婴幼儿配方食品不得添加牛初乳以及用牛初乳为原料生产的乳制品的规定。

4．稻谷加工精度越高，制成的大米的外观和口感越好，但营养价值却越低。 （ ）

答案：正确  
科学解析：加工精度越高，制成的“精米”外观亮度更高，含糠更少，含其他杂质也更少，做成的米饭更白，口感也更好。但稻谷加工精度越高，将富含蛋白质、脂肪、维生素和矿物质的米胚和皮层去除的越多，因此，“精米”的营养物质含量明显降低。

5．有的食品储存时间长了其性状会发生一些变化。紫菜储存时间稍长会变绿，这说明已经产生毒素，不能食用。 （ ）

答案：错误  
科学解析：储存时间稍长的紫菜，会因藻红素的降解、叶绿素逐渐占据上风而变成绿色，属正常现象，并不会因此变得有毒，可以放心食用。

6．在餐厅、食堂公示的“餐饮服务食品安全动态等级”中大笑和微笑两种笑脸表示：监管部门最近一次检查中，此餐厅、食堂食品安全等级分别被定为优秀和良好。 （ ）

答案：正确  
科学解析：根据国家食品药品监督管理局2012年发布的《关于实施餐饮服务食品安全监督量化分级管理工作的指导意 见》，餐饮服务食品安全监督量化等级分为动态等级和年度等级。动态等级为监管部门对餐饮服务单位食品安全管理 状况每次监督检查结果的评价。动态等级分为优秀、良好、一般三个等级，分别用大笑、微笑和平脸三种卡通形象表 示。年度等级为监管部门对餐饮服务单位食品安全管理状况过去12个月期间监督检查结果的综合评价，年度等级分为 优秀、良好、一般三个等级，分别用A、B、C三个字母表示。

7．野生鱼自然成长，无需担心非法添加剂等人为食品安全风险，因此一定比人工养殖的更安全。 （ ）

答案：错误  
科学解析：评价鱼的安全性要考虑鱼自身是否含有毒素，鱼生长环境中的重金属、化学物质的污染情况，受寄生虫感染的情况等多个方面。野生鱼由于活动范围广，来源不可知，因而其安全性不可知。符合国家相关管理要求的人工养殖鱼类，由于水域环境符合渔业水质，渔药、鱼饲料按相关管理规定使用，安全可控，是可以放心食用的。

8．保质期不是判断食品是否变质的唯一标准，可能由于存放方式、环境变化等引起过早变质，所以食品应在保质期内尽早食用。 （ ）

答案：正确  
科学解析：保质期是指预包装食品在标签指明的贮存条件下保持品质的期限。如果未按照标签注明的食品存放方式和 条件对食品进行贮存，或者包装被开启，那么食品的保质期将会缩短。

9．食用油在高温、阳光照射、与空气长期接触等条件下极易发生氧化反应，产生有害物质，因此应当尽量密封，放在干燥、避 光、低温的环境保存。 （ ）

答案：正确  
科学解析：油脂中不饱和脂肪酸具有很强的不稳定性，在高温、阳光照射、与空气长期接触等条件下极易发生氧化反应、缩合反应，产生有害物质；另外，植物油中水分脱除不彻底，或不慎混杂入水分，在一定条件下会发生水解反应。

10．生吃海鲜味道鲜美，是最好的食用方式。 （ ）

答案：错误  
科学解析：生吃海鲜容易因其所携带的病菌引发食源性疾病。海鲜中的病菌主要是副溶血性弧菌等，耐热性比较强，80℃以上才能杀灭。除了水中带来的细菌之外，海鲜中还可能存在寄生虫卵以及加工带来的病菌和病毒污染。一般来说，在沸水中煮4～5分钟才算彻底杀菌。因此，在吃“醉蟹”、“生海胆”、“酱油腌海鲜”之类不加热烹调的海鲜时一定要慎重，吃生鱼片的时候也要保证鱼的新鲜和卫生。

11．在我国一些地方，民间有食鱼胆可治疗高血压、慢性支气管炎和眼病的说法。日常饮食中可以食用鱼胆来保健。 （ ）

答案：错误  
科学解析：在我国南方，经常有人因食用鱼胆而发生中毒，甚至导致死亡。食用青鱼、草鱼、鲢鱼、鲤鱼、鳙鱼等的鱼胆后，均有中毒的报道。这些鱼类的胆汁中含有一种胆汁毒素，毒性较大。这种毒素进入人体后，首先损害肝细 胞，在它的排泄过程中又可使肾小管受损，引起肾小管的急性坏死，集合管阻塞，导致急性肾功能衰竭。鱼胆毒素不 易被加热和乙醇破坏，无论生熟均可使人中毒，而且毒性又异常剧烈，因此建议切勿食用鱼胆。

12．有些餐馆的餐盘里会垫一张色彩鲜艳的广告纸，有些人会把食物直接放在上面，这样做是不安全的。 （ ）

答案：正确  
科学解析：很多人可能没有注意过餐盘纸上面的一行字：“此餐盘纸为一般印刷品，不可与食品直接接触。”越精 美、越鲜艳的图案，可能含有苯类物质、重金属，为了身体健康，应让食品远离彩色印刷品。

13．产品质量长期稳定，企业有完善的质量保证体系，市场占有率高，产品标准达到或严于国家标准要求的食品企业生产的食品可予以免检，对于其他企业生产的食品应免费抽取样品进行检验。 （ ）

答案：错误  
科学解析：《食品安全法》第六十条规定，食品安全监督管理部门对食品不得实施免检。县级以上质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门应当对食品进行定期或者不定期的抽样检验。进行抽样检验，应当购买抽取的样品，不收取检验费和其他任何费用。县级以上质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理部门在执法工作中需要对食品进行检验的，应当委托符合本法规定的食品检验机构进行，并支付相关费用。对检验结论有异议的，可以依法进行复检。

14．食品安全，就是指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。（ ）

答案：正确  
科学解析：根据《食品安全法》定义，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、亚急性或者慢性危害。

15．食品安全国家标准包括食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准。 （ ）

答案：错误  
科学解析：根据《食品安全法》，国务院卫生行政部门已经对现行的食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准和有关食品的行业标准中强制执行的标准予以整合，统一公布为食品安全国家标准。

16．生物农药是指直接利用某种生物本身或者该生物分泌的活性物质作为农药，相对于化学农药，这种农药选择性强，低残留，对生态环境影响小。 （ ）

答案：正确  
科学解析：生物农药也叫生物源农药，包括微生物农药、天敌生物农药、生物化学农药和转基因生物农药。

17．经批准可以在饲料中添加的兽药，应当由兽药生产企业制成药物饲料添加剂后方可添加。禁止将原料药直接添加到饲料及动物 饮用水中或者直接饲喂动物。 （ ）

答案：正确  
科学解析：我国2004年制定颁布了《兽药管理条例》，第四十一条规定：国务院兽医行政管理部门负责制定公布在 饲料中允许添加的药物饲料添加剂品种目录。禁止在饲料和动物饮用水中添加激素类药品和国务院兽医行政管理部门 规定的其他禁用药品。经批准可以在饲料中添加的兽药，应当由兽药生产企业制成药物饲料添加剂后方可添加。禁止 将原料药直接添加到饲料及动物饮用水中或者直接饲喂动物。

18．符合卫生要求、有相应技术水平的企业均可生产食品添加剂。 （ ）

答案：错误  
科学解析：《食品安全法》第四十三条规定，国家对食品添加剂的生产实行许可制度。因此，在具备其他条件之外， 还必须获得国家生产许可。

19．刚刚宰杀的肉味道鲜美、营养价值最高，这种肉品消费观念是科学的。 （ ）

答案：错误   
科学解析：由于屠宰过程中烫毛等工序和宰后动物肌肉僵直，导致肉温升高，为细菌的过度繁殖创造了条件，使食物中毒的危险性加大。动物宰杀后，使用制冷设备在24小时内将肉温降至0～4℃，在有效抑制细菌繁殖的同时，确保肌肉纤维经过僵直、解僵、成熟等过程，形成氨基酸、肽类等营养物质，此时肉质柔软有弹性，好熟易烂，味道更鲜美，营养价值更高。

20．进口的预包装食品应当有中文标签、中文说明书。 （ ）

答案：正确  
科学解析：《食品安全法》第六十六条规定，进口的预包装食品应当有中文标签、中文说明书。标签、说明书应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合本条规定的，不得进口。