

食品平安与饮食文化学问大赛试题之（一）

(食品平安)

单项选择题

1,下列哪两种食物在短时间内可以同食 (B)

A.菠菜与豆腐 B.红薯与猪肉

C.海鲜与啤酒 D.牛乳与巧克力

2,霉变甘蔗中毒是指食用了保存不当而霉变的甘蔗引起的急性食物中毒,常发于我国北方地区的初春季节.霉变甘蔗中的甘蔗节菱孢霉,产生的毒素主要损害人体的(B).

A.消化系统 B.中枢神经系统 C.呼吸系统 D.内分泌系统

3,化学氮肥可导致硝酸盐在蔬菜体内大量富集,进入人体后会在消化道内还原为亚硝酸,对人体健康构成潜在威逼.下面不同种类的蔬菜中,对硝酸盐富集实力最小的是(D).

A.根菜类 B.薯芋类 C.绿叶菜类 D.食用菌类

4,食品的保质期是指它的(C).

A.生产日期 B.最终食用期 C.最佳食用期 D.出厂日期

5,下列说法中不正确的是(C).

A.长期多食鸡蛋会导致胆固醇偏高 B.空腹不宜饮茶

C.死鳝鱼,死甲鱼,死螃蟹只要做熟了还是能吃的

D.关节炎患者不宜吃海鲜时喝啤酒

6,生豆角中含有胰蛋白酶抑制剂,红细胞凝集素和皂素等对人体有害的物质,为防止吃豆角时发生食物中毒,最好采纳()烹饪.(D)

A.低温短时间 B.低温长时间

C.高温短时间 D.高温长时间

7,绿色食品,有机食品,无公害农产品标准对产品的要求由高到低依次排列为(B).

A.绿色食品,有机食品,无公害食品

B.有机食品,绿色食品,无公害食品

C.绿色食品,无公害食品,有机食品

D.无公害食品,有机食品,绿色食品

8,以下哪种食品可以食用 (C)

A.发霉的茶叶 B.发芽的土豆 C.变绿的豆芽 D.变红的汤圆

9,豆浆又叫\"植物奶\",被国际养分协会评定为健康食品和世界六大养分饮料之一.但是喝豆浆也有留意事项,以下正确的食用方法是:(C)

A.喝没有煮沸的豆浆 B.豆浆中冲入鸡蛋

C.喝豆浆时搭配其他食物 D.用保温瓶长时间储存豆浆

10,关于农产品污染问题,以下说法哪种是正确的 (C)

A.农产品污染的惟一因素是农药和化肥的污染

B.有虫眼的蔬菜说明没施农药,因此属于放心菜

C.长期过度运用氮肥会导致土壤中的硝酸盐含量增高

D.包装好的蔬菜就是放心菜

11,过度运用激素催生瓜果蔬菜的后果是(C).

A.使它们的养分价值更高 B.使它们口感更好

C.会给人类发育带来异样 D.使它们的外观更明丽

12,亚硝酸盐属剧毒类化学物质,又叫工业用盐,如酸菜中就含肯定量的亚硝酸盐,吃酸菜时最好吃一些(),可削减亚硝酸盐的危害.(C)

A.绿色食品 B.簇新蔬菜

C.富含维生素 C 的水果 D.各种杂粮

13,对于运用有机磷农药的果蔬,可以运用()方法去除农药残留.(C)

A.高温杀菌 B.沸水浸泡 C.碱水中浸泡 D.淘米水浸泡

14,郊游时,望见野生蘑菇,您应当怎么做 (D)

A.采下来带回家食用 B.凭阅历推断无毒的就可带回家食用

C.询问围人后感觉平安再食用 D.野生的蘑菇担心全,不采摘也不食用

15,出现食物中毒症状或者误食化学品时,最先实行的急救措施是 (A)

A.催吐 B.吃止泻药物 C.进行人工呼吸 D.向卫生防疫部门报告

16,长期食用农药超标的蔬菜水果会对人体的什么系统造成损害 (A)

A.神经 B.消化 C.泌尿 D.内分泌

17,吃剩的菜放进冰箱后,应当如何处理 (D)

A.只要菜没有变味什么时候都可以吃

B.时间不超过一星期就可以吃

C.菜变味了以后一加热就可以吃

D.放进冰箱的食物要尽快并加热食用

18,夏季家中的案板,刀具要想达到彻底消毒的目的,须要怎么处理 (A)

A.用沸水浇烫 B.用流淌水冲洗 C.用碱水刷洗 D.用洗洁精刷洗

19,目前亚硝酸盐食物中毒最常见缘由是(A).

A.餐饮业或集体食堂将亚硝酸盐当作食盐食用

B.吃腐烂变质的咸菜

C.吃腌不透的咸菜

D.食品加工业没有依据卫生标准运用亚硝酸盐

20,关于户外采食野菜正确的说法是(D).

A.全部野菜都可以放心食用

B.野菜虽芳香鲜嫩,并非全部野菜均能食用,不相识的野菜不要吃.

C.在工业废水流经的草地,公路两旁生长的野菜可以食用

D.有些野菜含有剧毒,食用后,轻者会感到闷,胀,呕吐,重者还会危及生命,吃前要当心辨别.

21,以下食用色素中属于自然色素的是(B).

A.苋菜红 B.姜黄素 C.柠檬黄 D.靛蓝

22,若同时食用()和羊肉,()中的一些酶可将羊肉中的酵素分解,阻碍消化造成消化不良,腹胀肚痛等症状.(D)

A.苹果,苹果 B.香蕉,香蕉 C.西瓜,西瓜 D.梨,梨

23,当虾肉与富含()的食物共同食用时会产生有剧毒的三价砷,三价砷即为砒霜.(C)

A.维生素 A B.维生素 B C.维生素 C D.维生素 K

24,()与蟹肉同属寒凉之物,若二者同食,易伤肠胃,导致腹泻等症,对身体健康不利.(A)

A.茄子 B.花生 C.小白菜 D.胡萝卜

25,杨梅含有丰富的植物色素,若将其与()一起食用,经胃肠道的消化分解,可产生抑制甲状腺功能的物质,诱发甲状腺肿.(B)

A.黄瓜 B.萝卜 C.红薯 D.白薯

26,()一同食用后,会发生不利于人体的生化反应或产生有毒物质,刺激胃肠道而导致腹泻.(A)

A.葱与蜂蜜 B.葱与红糖水 C.葱与白糖水 D.葱与牛奶

27,服用()期间,若食用牛奶,豆制品,骨头汤,黑木耳,海带,紫菜,黄花菜等富含钙,磷,镁的食物,会延缓药效或削减药物的汲取,降低药物的抑菌作用. (B)

A.土霉素 B.红霉素 C.白霉素 D.黄连素

28,铜器与()不宜许久接触,否则会产生铜绿.用生有铜绿的铜器盛放食品或烹炒菜肴易中毒.(D)

A.酱油 B.花椒面 C.味精 D. (./)醋

29,黄瓜性味甘寒,花生仁多油脂,当两者相遇时会增加其滑利之性,极简单导致(D).

A.感冒 B.头晕 C.咳嗽 D.腹泻

30,依据动物疫病对养殖业生产和人体健康的危害程度,《动物防疫法》规定管理的动物疫病分为()类:(C)

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

31,动物与动物产品出售前要经过()检疫.(C)

A.工商部门 B.卫生部门

C.动物卫生监督机构 D.质量技术监督部门

32,\"米猪肉\",是由什么寄生虫引起的 (A)

A.猪囊虫 B.肉孢子虫 C.血吸虫 D.肝片吸虫

33,牲畜\"口蹄疫\"俗称为(),是偶蹄兽的一种急性发热性高度接触性的传染病.(C)

A.三号病 B.四号病 C.五号病 D.六号病

34,患旋毛虫病动物的肉被人食用,主要通过()途径感染.(B)

A.呼吸道 B.消化道 C.生殖道 D.皮肤接触

35,饲料生产中禁止添加的有(A).

A.性激素类药物 B.一般饲料添加剂 C.药物饲料添加剂 D.抗生素饲料添加剂

36,(C)鱼体本身含有剧毒.

A.草鱼 B.鲤鱼 C.河豚鱼 D.甲鱼

37,国家禁用的渔药有.(D)

A.漂白粉 B.二氧化氯 C.大蒜 D.己烯雌酚

38,生吃()感染广州管圆线虫的潜在危急比较大 .(C)

A.三文鱼 B.香蕉 C.福寿螺 D.火腿

39,世界公认的在食品中可产生的三大致癌物质是黄曲霉毒素,苯并芘和硝胺,其中黄曲霉毒素污染主要存在于下列哪一食物中(A).

A.发霉的玉米,大米,黄豆,花生等 B.炸糊了的薯条

C.过了保质期的牛奶 D.海鱼和贝蛤类食品

40,河豚鱼中含的河豚毒素是(B).

A.较稳定的,煮沸可解毒 B.导致神经中枢与末梢麻痹的毒素

C.一种过敏性物质,可引起过敏反应 D.严峻损害肾脏

41,烧焦了的鱼,肉不宜再食用,因其中含有(),该物质对人体有极强的致癌作用.(A)

A.苯并芘 B.二恶英 C.黄曲霉毒素 D.亚硝胺

42,下列哪些死亡的水产品不能吃 (D)

A.甲鱼 B.鳝鱼 C.河蟹 D.以上皆是

43,食品生产过程的各项原始记录应妥为保存,保存期应较产品的商品保存期延长(B).

A.三个月 B.六个月 C.九个月 D.十二个月

44,七八分熟的涮羊肉不宜吃,因为比较简单得(A).

A.旋毛虫病 B.蛔虫病 C.绦虫病 D.肝吸虫病

45,下列哪种牲畜传染病一般不传染人(A).

A.猪瘟 B.猪丹毒 C.炭疽 D.结核

46,禽流感病毒对热比较敏感,当病毒被加热到 60℃并持续()分钟时就会丢失活性.(B)

A.5 B.10 C.15 D.20

47,细菌性食物中毒一般在()月份最多见.(C)

A.1~2月 B.2~4月 C.5~10月 D.10~12月

48,蒸馏酒的主要卫生问题是(A).

A.甲醇 B.细菌污染 C.黄曲霉毒素 D.食品添加剂

49,下列哪种属食物中毒的范畴 (C).

A.伤寒 B.甲型肝炎 C.肉毒中毒 D.暴饮暴食性胃肠炎

50,鸡肉在冰箱内的存放期限是(C).

A.冷藏 2-3 天,冷冻 6 个月 B.冷藏 1-2 天,冷冻 6 个月

C.冷藏 2-3 天,冷冻一年 D.冷藏 5-7 天,冷冻 1 年

51,牛肉在冰箱内的存放期限是(C).

A.冷藏 2-3 天,冷冻 3 个月 B.冷藏 1-2 天,冷冻 6 个月

C.冷藏 1-2 天,冷冻 3 个月 D.冷藏 5-7 天,冷冻 1 年

52,鸡蛋在冰箱里的存放期限是(D).

A.鲜蛋冷藏 3 个月 熟蛋冷藏 7 天

B.鲜蛋冷藏 6 个月 熟蛋冷藏 1 个月

C.鲜蛋冷藏 1-2 个月 熟蛋冷藏 15 天

D.鲜蛋冷藏 1-2 个月 熟蛋冷藏 7 天

53,下几种蔬菜在冰箱里的存放期限是(B).

A.菠菜冷藏 7 天,胡萝卜,芹菜冷藏 1-2 周

B.菠菜冷藏 3-5 天,胡萝卜,芹菜冷藏 1-2 周

C.菠菜冷藏 3-5 天,胡萝卜,芹菜冷藏一个月

D.菠菜冷藏 3-5 天,胡萝卜,芹菜冷藏 7 天

54,严峻的环境污染引起的区域性疾病被称为(A).

A.公害病 B.职业病 C.地方病 D.疫源性疾

55,下列哪种食品中亚硝基类化合物污染最重(D).

A.奶类 B.蔬菜,水果 C.酒类 D.腌制肉制品

56,陶瓷,搪瓷类容器主要的卫生问题是(A).

A.有害金属 B.添加剂 C.细菌污染 D.多环芳烃

57,细菌性食物中毒多见于夏秋季,主要是由于(D).

A.夏季食物易受污染 B.进食熟肉类食品多

C.人口流动性大 D.气温较高,微生物易于生长繁殖

58,无论发生次数还是中毒人数,在我国占食物中毒总数第一位的是(A).

A.细菌性食物中毒 B.有毒动,植物食物中毒

C.化学性食物中毒 D.霉变食物引起的食物中毒

59,沿海地区比内陆地区高发的细菌性食物中毒是(D).

A.沙门菌食物中毒 B.肉毒杆菌食物中毒

C.致病性大肠杆菌食物中毒 D.副溶血性弧菌食物中毒

60,下列哪项为食物中毒(C).

A.毛蚶引起的甲型肝炎暴发 B.服用药物不当而引起的中毒

C.冒险食用河豚鱼引起的中毒 D.中毒性细菌性痢疾

61,引起沙门氏菌食物中毒的主要食物是(D).

A.蔬菜,水果 B.豆类与其制品 C.谷类 D.肉类,奶类与其制品

62,植物性食物(如剩饭,米粉)引起的食物中毒最可能缘由是(C).

A.沙门菌属 B.副溶血性弧菌 C.葡萄球菌肠毒素 D.肉毒梭菌毒素

63,变质蔬菜中亚硝酸盐含量高,其对人体的主要危害是(B).

A.对胃肠道粘膜的刺激 B.有致癌危急性 C.引起溶血 D.抑制食欲

64,工业酒精兑制的假酒中,对人体危害最大的成分是(D).

A.乙醇 B.氢氰酸 C.甲醛 D.甲醇

65,对甲醇毒作用最敏感的部位是(A).

A.视神经 B.肝脏 C.肾脏 D.心脏

66,下列哪种化学物质不是防腐剂(D)

A.丙酸钠 B.焦亚硫酸钠 C.苯甲酸 D.柠檬酸

67,下列属于人工合成甜味剂的是(D).

A.蔗糖 B.果糖 C.葡萄糖 D.糖精

68,重金属元素更简单富积在鱼虾的哪个部位:(B)

A.尾巴 B.头部 C.身体 D.内脏

69,簇新黄花菜中含有能够引起人呕吐,腹痛,血尿等中毒症状的化学物质是(B).

A.龙葵毒素 B.秋水仙碱 C.皂苷 D.亚硝酸胺

70,辨别真假碘盐时,可将盐撒在淀粉溶液或切开的马铃薯切面上,以下推断正确的是(C).

A.如显出绿色,是真碘盐 B.如显出红色,是真碘盐

C.如显出蓝色,是真碘盐 D.如显出黄色,是真碘盐

71,世界卫生组织曾宣布,在某些洋快餐中有一种致癌物质存在于炸薯条,薄脆饼,烤猪肉,水果甜品上的棕色脆皮等煎炸食品中,它是(D).

A.苏丹红 B.二氧化硫 C.苯并芘 D.丙烯酰胺

72,下列食品中不得添加任何食品添加剂的品种是(A).

A.纯牛奶 B.酱油 C.奶油 D.火腿

73,长期运用铝制品作为食品容器会引发下列哪种疾病 (A)

A.老年痴呆症 B.甲状腺肿大 C.肠胃疾病 D.癌症

74,针对细菌性食物中毒的发生缘由,世界卫生组织提出了预防食物中毒的\"食品平安五大要点\".

下列不属于\"五大要点\"的是(B).

A.保持清洁;生熟分开 B.烧熟煮透;适温存放

C.不吃烧焦的食物 D.运用平安的水和食物原料

75,不属于世界卫生组织(WHO)公布的全球十大垃圾食物的是(C)

A.油炸类食品 B.汽水可乐类食品

C.熟食卤味类食品 D.烧烤类食品

76,食品污染的来源有生物性污染,物理性污染和(D).

A.细菌性污染 B.病毒性污染

C.病原性污染 D.化学性污染

77,目前市场上较常见的含转基因的产品有(A).

A.食用植物油 B.食醋 C.奶粉 D.蘑菇

78,骨痛病由以下哪种化合物污染环境引起(B).

A.甲基汞 B.镉 C.铅 D.砷

79,鉴别优质味精质量时,可摄取少许味精放在舌尖,假如出现下列那种状况,说明是劣质味精(D).

A.不容溶化 B.有苦咸味 C.有粘稠 D.以上出现说明都是劣质味精

80,发霉的茶叶不能喝的主要缘由是(A).

A.发霉的茶叶可能含有大量毒素,危害人体的身体健康

B.发霉的茶叶泡出的水浑浊

C.发霉的茶叶喝后简单引起牙齿难受

D.霉变的茶叶失去了香味

81,合格的奶粉不会出现下列那种状况(B).

A 自然的淡黄色 B 有结晶 C 清淡的乳香气 D 松散松软

82,制作烧卤制品时可用的食品添加剂是(D).

A.胭脂红 B.柠檬黄 C.日落黄 D.谷氨酸钠(味精)

83,下列哪种不是食品防腐剂(B).

A.苯甲酸 B.甲醛 C.山梨酸 D.苯甲酸钠

84,公害农产品标记是由麦穗,对勾和无公害农产品字样组成,麦穗代表农产品,对勾表示合格,金色寓意(),绿色象征环保和平安.(D)

A.奢华 B.名贵 C.富有 D.成熟和丰收

85,\"三无\"食品是指(D).

A.无厂名厂址,无出厂合格证,无保质期的食品

B.无厂名厂址,无配料表,无生产日期和保质期的食品

C.无厂名厂址,无生产批号,无生产日期和保质期的食品

D.无厂名厂址,无品名,无生产日期和保质期的食品

86,以下哪种说法是正确的(D).

A.绿色食品就是绿颜色的食品 B.自然的食品都是绿色食品

C.野生的食品就是绿色食品 D.绿色食品是经过特地机构认证的许可运用绿色食品标记的食品

87,下列哪种物质是国家允许作为食品添加剂的 (C)

A.吊白块 B.硫磺 C.过氧化苯甲酰 D.双氧水

88,下列选项哪个表示食品平安体系 (B)

A.HACPP B.HACCP C.HSCPP D.HSCCP

89,在中国境内市场销售的进口食品,必需运用下列哪种标识(B).

A.英文 B.中文 C.法文 D.德文

90,下列属于人畜共患病的是:(A)

A.高致病性禽流感 B.猪瘟

C.高致病性猪蓝耳病 D.猪链球菌病

91,下列哪个()属于农业部规定的\"食品动物禁用的兽药与其它化合物\".(A)

A.瘦肉精 B.青霉素 C.磺胺类药物 D.庆大霉素

92,一般蔬菜喷氨基甲酸酯类的农药后要至少()以上才能上市.(C)

A.一天 B.3天 C.7天 D.10天

93,我国规定哪种食品中不得检出黄曲霉毒素 B1(D).

A.玉米 B.大米 C.花生 D.婴儿代乳食品

94,目前油脂行业最先进且平安的制油工艺是:(A)

A.压榨 B.粉碎 C.浸出 D.吸附

95,以感官鉴别鲜奶色泽时,优质鲜奶的颜色应当是(A).

A.乳白色或稍带微黄色 B.白色中稍带青色

C.呈浅粉红色 D.显著的黄绿色

96,为削减啤酒瓶爆炸事务,从1999年6月1日起,啤酒专用瓶必需在瓶底以上20MM范围内打有哪个标准字母:(A)

A. B B. C C. F D. E

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/258064026010006052>