

## 尔雅课程-食品安全与平常饮食考试真题及答案

### 一、单项选择题

1 媒体所说的“丙毒”属于（）产生的有毒有害物质。

- A、微生物
- B、环境污染
- C、食品加工过程
- D、流通环节

我的答案：C

2（）过程可以反应食品安全的透明度问题。

- A、风险评估
- B、采用风险管理措施
- C、进行风险测试
- D、风险交流

我的答案：D

3 亚硝酸盐通过食品的人体的危害，一种是产生强致癌化合物亚硝胺，另一种是抢夺人体内的（）。

A、维生素

B、白细胞

C、高氧血红蛋白

D、血小板

我的答案：C

4 当年的“三聚氰胺”奶粉事件中，人为添加三聚氰胺是为了（）。

A、提高口感

B、灭菌

C、增长蛋白质含量

D、增长粘稠度

我的答案：C

5 下列疾病中，与环境污染有关的是（）。

A. “大脖子”病

B. “克山病”

C. “氟中毒”

D. 以上都对

我的答案：D

6 下列有关猪链球菌的说法中，不对的是（）。

A. 它是一种条件致病菌

B. 侵染猪时它规定高温高湿的环境

C. 它只在猪之间传染，不会感染人

D. 猪群对于猪链球菌的带菌率高，但不一定发病

我的答案：C

7 丙烯酰胺在（）的加热过程中可以形成。

- A、糖
- B、脂肪
- C、蛋白质
- D、碳水化合物

我的答案：D

8 下列有关粮食安全的说法中，不对的是（）。

- A、粮食安全的英文是 Food Security
- B、粮食安全强调老百姓可以有足够的钱去买到所需的食物
- C、粮食安全重要是农业经济的人做有关研究
- D、粮食安全更侧重于整个食品供应链中的安全

我的答案：D

9 风险评估的四个阶段依次是（）。

- A、危害识别、危害描述、暴露评估、风险描述
- B、危害识别、危害描述、风险描述、暴露评估
- C、危害识别、暴露评估、危害描述、风险描述
- D、危害识别、暴露评估、风险描述、危害描述

我的答案：A

10（）也就是痢疾杆菌。

- A、肉毒梭状芽孢杆菌
- B、椰毒假单胞菌酵米面亚种
- C、志贺氏菌
- d/副溶血性弧菌

我的答案：C

11 青蛙和蛇类也许具有的寄生虫是（）。

- A、华支睾吸虫

B、曼氏迭宫绦虫

C、肺吸虫

D、广州管圆线虫

我的答案：B

12 下列疾病中，由重金属污染引起的是（）。

a “大脖子”病和水俣病

B、“克山病”和“痛痛病”

C、“黑脚病”和“大脖子”病

D、水俣病和“痛痛病”

我的答案：D

13 我国的膳食评估成果认为，将酱油中三氯丙醇的最高容许限量值设置为是（）毫克每公斤对保证人民健康是合适的。

A、1

B、 1

C、 10

D、 100

我的答案： B

14 中国人的第一杀手疾病是（ ），它所导致的死亡人数约占总死亡人数的 36%。

A、 糖尿病

B、 癌症

C、 感冒

D、 心脑血管病

我的答案： D

微生物所引起的食源性疾病占疾病总数的（ ）

A、 六分之一

B、五分之一

C、四分之一

D、三分之一

我的答案：D

16 在环境学的研究中，人类目前居住、生活的环境被称为（）。

A、

原生环境

B、

次生环境

C、

复合环境

D、

人造环境

我的答案：B 17

葡萄球菌污染食品的种类不包括（）。

乳制品 A、

蛋制品 B、

C、

蔬果 D、

我的答案：D

18

我国最新的《食品安全法》中规定，（）是食品安全第一负责人。

A、

地方政府

企业 B、

农民 C、

消费者 D、

我的答案：B 19

我们国家受到铬、砷、镉、铅等重金属污染所的耕地面积占耕地总面积的（ ）。 A、

三分之一

B、

C、

八分之一

D、

十分之一

我的答案： B 20

在我国，由食源性微生物所引起的食源性疾病占所发生的食源性疾病

的（ ）。 A、

三分之一

、  
五分之一

C、

八分之一

D、

十分之一

我的答案：A 21

下列有关肉毒梭状芽孢杆菌的说法中，不对的是（）。

A、

它是一种强烈的神经毒素

B、

人体内的胃酸可以破坏其活性

C、

它的中毒状况多发生在冬春季节

D、

加热可以使肉毒梭状芽孢杆菌彻底灭活

我的答案：B 22

1996年，日本的O157大肠杆菌污染事件出现的原因是（）。 A、

恶意投毒

B、

没有保持冷链的完整性

C、

农药残留

D、

食物没有高温消毒

我的答案：B

我国是什么时候颁布的《风险状况交流在食品原则好安全问题上的应用》。

1988 A、

1998 B、

2023 C、

2023 D、

我的答案：B 24

猪链球菌传播的途径是（）。

A、

经破损的皮肤

B、

经口传播

C、

经呼吸道传播

D、

以上都对

我的答案：D 25

生物胺重要存在于多种食品，尤其是（）类食品。

油炸类 A、

烘烤类 B、

发酵类 C、

曝晒类 D、

我的答案：C 26

酱油中存在氯丙醇的原因是在水解植物蛋白的过程，人为加入了

( )。

盐酸 A、

盐 B、

糖 C、

D、

小苏打

我的答案：A

丙烯酰胺已被人体流行病学证明会引起（）症状，其具有流行病学的  
证据。 A、

神经毒性

B、

遗传毒性和生殖毒性

C、

潜在致癌性

D、

以上都对

我的答案：D 28

亚硝酸盐作为食品添加剂，具有（）的作用。

A、

增长食物营养度、克制微生物生长繁殖

B、

以便食品加工、增长食物营养度

C、

使食物颜色漂亮，克制微生物的生长繁殖

D、

以便食品加工、使食物颜色漂亮

我的答案：C 29

过敏型细菌之因此导致人体过敏是由于细菌分解生成了（）。

白三烯 A、

B、

血管活性肽类

腺苷 C、

组胺 D、

我的答案：D 30

油脂在加工过程中会产生（）。

二恶英 A、

B、

三苯四丙吡

苯并芘 C、

亚硝酸胺 D、

我的答案：C 31

酚类污染物重要是来源于（）。

A、

焦化厂、煤气厂

B、

石油冶炼

C、

木材干馏

D、

以上都对

我的答案：D 32

微生物（）轻易感染鱼、虾、蟹、贝、藻等水产品类的食品原料。

A、

肉毒梭状芽孢杆菌

B、

椰毒假单胞菌酵米面亚种

、  
李斯特氏菌

D、

副溶血性弧菌

我的答案：D 33

杂环胺进入动物体内后，会与（）发生加和作用，从而引起突变性。

A、

血红蛋白

白细胞 B、

DNA C

D、

神经末梢

我的答案：C 34

下列选项中，属于环境内分泌干扰物其他名称的是（）。

A、

环境刺激素

B、

C、

内分泌干扰化合物

D、

以上都对

我的答案：D 35

腌菜时，一般在（）内出现亚硝峰，我们应避开这个亚硝酸盐高峰期

再吃。 A、

1至3天

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/018131134050006044>