



上海市青少年健康知识网上竞答

——家长组

食品安全

一、单选题

- 1、一定要烧熟煮透后才能食用，否则极易引起食物中毒的食物是（ ） C
- A、山药 B、花生
- C、四季豆 D、红薯
- 2、用冰箱保藏食品不正确的做法是（ ） C
- A、冰箱内的生熟食物必须分开放置
- B、冰箱内的动物性和植物性食物必须分开放置
- C、冰箱内的食物都可以存放较长时间，因为冰箱温度低，所以不必担心食物变质
- D、存放在冰箱的熟食在食用前必须再次彻底加热
- 3、下列有关毒蘑菇的描述哪个是正确的？（ ） C
- A、毒蘑菇味道鲜美，吃的时候最好和大蒜同煮，可以去毒。
- B、毒蘑菇含有毒素，但是只要烧熟煮透就能去毒，可以安全食用。
- C、毒蘑菇无法从外观、气味等方面辨别是否有毒，因此不要随意采摘野生蘑菇食用。
- D、吃毒蘑菇中毒也没事，多喝水、多休息就好了。
- 4、儿童膳食中长期摄入过量铝会引起以下哪种严重后果？（ ） D
- A、营养不良 B、甲状腺肿大
- C、肠胃疾病 D、可导致儿童发育迟缓
- 5、长期食用含铝食品会引起下列哪种疾病？（ ） A
- A、老年痴呆症 B、甲状腺肿大
- C、肠胃疾病 D、癌症
- 6、熟食在室温下存放不可超过（ ）小时？ A
- A、2 小时 B、4 小时
- C、8 小时 D、12 小时

- 7、关于家庭存放食物，以下行为错误的是？（ ） D
- A、熟食要冷藏，再次食用前要彻底加热
 - B、放入冰箱的食品之间要留有空隙，不宜太满
 - C、冰箱内熟食加盖后存放上层，生食存放下层
 - D、新鲜的蔬菜、水果可与生肉、鱼等混放在一起
- 8、用微波炉加热食品时一定要选用合适的餐具盛放食品，以下餐具可用于微波炉加热的是？（ ） C
- A、带金边的陶瓷餐具
 - B、密胺餐具
 - C、底部三角形中数字为 5（聚丙烯）的塑料制品餐具
 - D、底部三角形中数字为 6（聚苯乙烯）的塑料制品餐具
- 9、用彩色陶瓷容器长时间盛放酸性食品，可使其中的铅、镉等溶于食品，儿童对铅、镉等暴露较为敏感，长期低剂量接触，对健康的危害表现在：（ ） D
- A、肾脏
 - B、骨骼
 - C、免疫系统
 - D、以上都是
- 10、关于去除果蔬农药残留的方法，以下哪种做法是错误的？（ ） C
- A、淡盐水浸泡洗涤
 - B、小苏打浸泡洗涤
 - C、切碎后清洗
 - D、40℃温水浸泡洗涤

二、多选题

- 1、以下哪些方法能预防食品腐败变质？（ ） ABCD
- A、低温冷藏
 - B、高温灭菌
 - C、脱水干燥
 - D、盐渍
- 2、经营者的下列行为，哪些属于欺诈消费者的行为？（ ） ABCD
- A、销售掺杂、掺假的食物
 - B、销售以假充真、以次充好的食物
 - C、采取虚假或者其他不正当手段使销售的食物份量不足的
 - D、利用广播、电视、电影、报刊等大众传播媒介对食物作虚假宣传的

- 3、长期过量吃盐容易导致以下哪些疾病？（ ） ABC
- A、高血压 B、水肿
C、肾脏疾病 D、肺炎
- 4、下列哪些是预防食源性疾病的措施？（ ） ABCD
- A、吃新鲜卫生的食物 B、吃烧熟煮透的食物
C、不吃街边流动摊贩的食品 D、不吃生的、半生不熟的动物性食物
- 5、鸡蛋除含有优质蛋白质外，蛋黄中还含有（ ）及卵磷脂等营养素，有益于青少年身体健康。 AC
- A、维生素 A B、维生素 C
C、核黄素 D、膳食纤维
- 6、经营者的下列行为，哪些属于欺诈消费者的行为？（ ） ABCD
- A、销售掺杂、掺假的食物
B、销售以假充真、以次充好的食品
C、采取虚假或者其他不正当手段使销售的食物份量不足的
D、利用广播、电视、电影、报刊等大众传播媒介对食品作虚假宣传的
- 7、食物中毒的特点是潜伏期短，突发性、集体性暴发，多数表现为肠胃道的症状，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哪些是正确的？（ ） ABCD
- A、催吐 B、洗胃
C、及时就医 D、禁止再食用可疑中毒食物
- 8、有关微量元素碘，下列哪些说法是正确的？（ ） ABCD
- A、碘是合成甲状腺素的主要原料
B、长期摄入过量碘可造成甲状腺肿大
C、海产品含碘量较为丰富
D、胎儿、初生儿及婴幼儿期缺乏碘，可导致呆小病
- 9、优质食用油不应有的特征是？（ ） AD
- A、有悬浮物 B、没有沉淀物
C、清晰透明 D、油色发暗

三、判断题

- 1、天然的食品添加剂比人工化学合成的食品添加剂更安全。() ×
- 2、人可以耐受少量几种食品添加剂，如果多种食品添加剂一起摄入，就有可能超过人体耐受能力，对健康产生危害。() ×
- 3、野生的鱼在自然环境中自然成长，味道鲜美，更无需担心非法添加剂等人为食品安全风险，因此比人工养殖的鱼更安全。() ×
- 4、有些食品虽然标注了“无蔗糖”，仍可能含有果糖、麦芽糖等成分，食用过量，同样会造成人体血糖升高，不适宜糖尿病患者食用。() ✓
- 5、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。() ✓
- 6、压榨油是用物理压榨法分离的食用油，因此压榨油比浸出油安全。() ×
- 7、全麦面包因含有丰富的营养元素，最好即买即食。() ✓
- 8、苦杏仁中含有剧毒物质——氢氰酸，因此苦杏仁不能多食。() ✓
- 9、小龙虾的消化道——虾线，是重金属污染和病菌污染较为严重的地方，因此吃的时候要剔除掉() ✓