

2019 年北京市食品安全知识竞赛



主办单位:

北京市市场监督管理局
中国食品安全报社

承办单位:

《首都食品安全》周刊

支持单位:

国家食物与营养咨询委员会
首都保健营养美食学会
北京烹饪协会
北京市餐饮行业协会
北京市学习科学学会

2019年2月5日,中共中央办公厅、国务院办公厅印发《地方党政领导干部食品安全责任制规定》,要求各地区各部门认真遵照执行。5月9日,中共中央、国务院印发《关于深化改革加强食品安全工作的意见》,强调食品安全关系人民群众身体健康和生命安全,关系中华民族未来。党的十九大报告明确提出实施食品安全战略,让人民吃得放心。这是党中央着眼党和国家事业全局,对食品安全工作做出的重大部署,是决胜全面建成小康社会、全面建设社会主义现代化国家的重大任务。

作为首善之区,多年来,北京市委、市政府将食品安全工作作为国计民生的头等大事,已连续14年列为为民办的重要实事之一,在监管方式、监管模式和监管体系建设方面不断探索,积累了丰富的经验,赢得了社会各界的认同和肯定。

为进一步向首都广大消费者普及食品安全知识,向食品从业者宣传《食品安全法》等法律法规,在今年“全国食品安全宣传周”期间,北京市市场监督管理局、中国食品安全报社联合发起举办2019年北京市食品安全知识竞赛。

本次竞赛以“关注食品安全、享受幸福生活”为主题,倡导“食品安全社会共治,美好生活全民共享。”通过报纸与新媒体联动的方式开展,邀请食品安全监管者、食品安全从业者以及广大消费者共同参与,以便大家更好的了解、学习、强化食品安全知识,旨在倡导全民健康饮食,提升首都居民生活品质,践行“健康中国”理念,强化企业主体责任,促进首都食品安全总体水平提升,助力国家食品安全战略实施。

一、单选

1. 食品的定义为:可供人类食用或饮用的物质,不包括()
A.加工食品
B.食品的半成品
C.未加工食品
D.烟草和药品

2.“食物过敏”是指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

3.“食源性疾病”指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性疾病。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.使用安全的水和原材料加工食物

4.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(聚丙烯)的塑料制品餐具
D.代号为6(聚苯乙烯)的塑料制品餐具

5.“绿色食品”是指在无污染的生态环境中种植,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

6.“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.“OTC”
B.“蓝帽子”
C.“红帽子”
D.条形码

7.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

8.《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

9.食品安全国家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

10.“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

11.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

12.下列食品标准类别中,对指标的要求更严格的是()
A.国家标准
B.行业标准
C.地方标准
D.企业标准

13.食品烧熟煮透的中心温度应不低于()
A.65℃
B.70℃
C.50℃
D.60℃

14.黄曲霉毒素主要污染粮油及其制品,其中最易受到污染的是()
A.小麦
B.大米
C.花生和玉米
D.大豆

15.烧焦了的鱼、肉不能再食用,是因为其含对人体有极强致癌作用的物质,这种物质是()
A.苯并芘
B.二噁英
C.黄曲霉毒素
D.亚硝酸胺

16.发芽马铃薯的主要致毒成分是()
A.亚麻苦苷
B.苦杏仁苷
C.秋水仙碱
D.龙葵素

17.生豆浆对人体有害,是因为大豆中含有的()
A.黄酮
B.蛋白酶
C.皂苷

D.多糖

18.经常有不法商贩用甲醛、硼酸等物质处理水产品,其原因是()
A.可以使含水量提高从而增重
B.让肉质更好
C.增加营养
D.防腐,使卖相更好看

19.以下不属于可食用包装物的是()
A.动物肠衣
B.糯米纸
C.胶原蛋白肠衣
D.PVDC肠衣

20.下列预包装食品中不能免除标示保质期的的是()
A.白砂糖、绵白糖
B.红糖
C.糖果
D.冰糖

21.以下状态的食品中不可以用体积单位表示净含量的是()
A.固态食品
B.液态食品
C.半固态食品
D.粘性食品

22.下列食品可能不属于预包装食品的的是()
A.酸奶
B.果汁
C.酱油
D.酱猪蹄

23.下列不能在配料表里标注为“食用植物油”的是()
A.大豆油
B.花生油
C.橄榄油
D.棕榈油

24.下列饮食习惯中,比较健康的是()
A.吃完饭后立刻剧烈运动
B.喜欢吃米和杂粮,平衡膳食
C.长期吃大量油炸食品
D.常年饮用运动型饮料

25.下列哪类食物痛风病人不宜吃()
A.乳制品
B.蛋类食物
C.大豆及其制品
D.薯类食物

26.钙的最好来源是()
A.奶类
B.大豆及其制品
C.蛋类
D.肉类

27.中国居民膳食宝塔中对平均每日肉类摄入量的推荐是()
A.25克
B.25~50克
C.50克
D.50~75克

28.()缺乏可引起脚气病,多发生在我国南方及东南亚一带,是因为过多地食用精白米面所致。
A.维生素B₁

B.维生素B₂
C.维生素B₆
D.维生素B₁₂

29.下列食物中必需脂肪酸的最好来源是()
A.植物油
B.猪油
C.动物内脏
D.瘦肉

30.能促进钙吸收的措施是()
A.经常在户外晒太阳
B.经常做理疗(热敷)
C.多吃谷类食物
D.多吃蔬菜、水果

31.味觉减退或有异食癖可能是由于缺乏()
A.锌
B.铁
C.硒
D.钙

32.维生素B₂缺乏体征之一是()
A.脂溢性皮炎
B.周围神经炎
C.“三D”症状
D.牙龈疼痛出血

33.大米过分淘洗容易引起损失的营养素是()
A.维生素A
B.B族维生素
C.维生素C
D.维生素E

34.成年人缺碘会发生()
A.克汀病
B.甲状腺肿
C.夜盲症
D.脊柱裂

35.引起人类患坏血病的原因是缺乏()
A.维生素B₂
B.维生素A
C.维生素C
D.维生素D

36.关于标示日期时使用“见包装”字样时,以下说法正确的是()
A.必须指明日期在包装物上的具体部位
B.小包装食品,可采用“生产日期见包装”“生产日期见喷码”等形式
C.无需指明日期在包装物上的具体部位
D.以上说法均不对

37.下列食物中饱和脂肪酸含量最高的是()
A.猪油
B.花生油
C.葵花籽油
D.大豆油

38.民以食为天,出自中国哪部古籍?()
A.《齐民要术》
B.《史记》
C.《天工开物》
D.《资治通鉴》

39.通常认为与高血压发病关系最密切的无机盐是()
A.钙
B.镁
C.钠
D.钾

40.《国民营养计划(2017-2030年)》在“吃动平衡行动”中提出广泛开展“三减三健”专项行动,即:减盐、减油、减糖,健康口腔、健康体重、健康骨骼。目前,我国健康成人每人每天适宜的烹调油摄入量为()
A.5~10克
B.15~20克
C.25~30克
D.60~80克

41.《国民营养计划(2017-2030年)》提出,到2030年,全国人均每日食盐摄入量降低20%的行动目标。为达到上述目标,我国目前推荐健康成年人每人每天的食盐摄入量不超过()
A.6克 B.8克
C.9克 D.10克

42.消费者对于生产不符合食品安全标准的食品除要求赔偿损失外,还可以向食品生产企业要求支付()的赔偿金;增加赔偿的金额不足一千元,为一千元。但是,食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。
A.价款三倍或者损失三倍

43.下列不属于食品原料的物质是()
A.黑胡椒
B.桔子罐头
C.罂粟壳
D.中式腊肠

44.“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是()
A.浸泡洗涤
B.整洗
C.切碎后冲洗
D.去皮

45.“食物中毒”的特点是潜伏期短,突然性、集体性爆发,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

46.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

47.以下属于致敏物质的是()
A.甲壳纲类动物及其制品(如虾、龙虾、蟹等),鱼类及其制品
B.蛋类及其制品、乳及乳制品(包括乳糖)
C.花生及其制品、大豆及其制品
D.含有麸质的谷物及其制品、坚果及其果仁类制品

48.食品标签中净含量的标示组成部分是()
A.净含量
B.数字
C.法定计量单位
D.配料定量标示

49.食品广告的内容应当真实合法,不得()
A.含有虚假的内容
B.含有夸大的内容
C.涉及疾病预防功能
D.涉及疾病治疗功能

50.下面食品中含有的蛋白质,属于优质蛋白质的有()
A.鸡蛋 B.稻米 C.牛肉 D.大豆

姓 名

性 别

联系电话

单位名称

身份证号

联系地址

一、单项选择题

1 A□B□C□D□

2 A□B□C□D□

3 A□B□C□D□

4 A□B□C□D□

5 A□B□C□D□

6 A□B□C□D□

7 A□B□C□D□

8 A□B□C□D□

9 A□B□C□D□

10 A□B□C□D□

11 A□B□C□D□

12 A□B□C□D□

13 A□B□C□D□

14 A□B□C□D□

15 A□B□C□D□

16 A□B□C□D□

17 A□B□C□D□

18 A□B□C□D□

19 A□B□C□D□

20 A□B□C□D□

21 A□B□C□D□

22 A□B□C□D□

23 A□B□C□D□

24 A□B□C□D□

25 A□B□C□D□

26 A□B□C□D□

27 A□B□C□D□

28 A□B□C□D□

29 A□B□C□D□

30 A□B□C□D□

31 A□B□C□D□

32 A□B□C□D□

33 A□B□C□D□

34 A□B□C□D□

35 A□B□C□D□

36 A□B□C□D□

37 A□B□C□D□

38 A□B□C□D□

39 A□B□C□D□

40 A□B□C□D□

41 A□B□C□D□

42 A□B□C□D□

43 A□B□C□D□

二、多项选择题

44 A□B□C□D□

45 A□B□C□D□

46 A□B□C□D□

47 A□B□C□D□

48 A□B□C□D□

49 A□B□C□D□

50 A□B□C□D□

参赛须知:

1.本次竞赛将在《首都食品安全》周刊、“首都食品安全公众号”“中国食品安全网”上分期刊登竞赛试题、答题卡(答题卡可复印使用)和答案解析,答题卡须在2019年11月30日前寄回竞赛主办方,邮寄答题卡以当地邮局邮戳日期为准。邮寄地址:北京市丰台区南四环西路188号一区16号楼303室竞赛组委会,邮编:100070

2.参赛者应在答题卡上认真填写真实信息,以备评奖时确认身份和取得联系使用,如果获奖者的个人信息与真实情况不符,将被取消获奖资格。

3.个人信息不全、未完整答题的答题卡,将视为无效。每位参赛者只准答题一次,若同一人多次参与答题,将以提交时间最早、且完整的答题卡为有效答题卡。

4.竞赛设一等奖5名(奖金1000元、证书一本),二等奖15名(奖金500元、证书一本),三等奖30名(奖金300元、证书一本)、纪念奖50名(奖金200元、电子证书一本)、组织奖10名(锦旗一面)。组委会将统一阅卷,线下竞赛从满分答题卡中抽取获奖者,线上竞赛从满分者当中机选获奖者。

5.赛事情况及通知请扫码关注《首都食品安全》周刊,随时了解活动进展。(二维码在右上角)