

2019年北京市食品安全知识竞赛答案及解析

按语:为全面夯实监管责任,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,提升全民食品安全法治意识,北京市市场监督管理局携手中国食品安全报社,联合主办了2019年北京市食品安全知识竞赛。竞赛10月份启动,11月30日截止。全市监管部门组织全体职工积极参与考试,北京、浙江、天津、山东、湖北等省市网民和读者积极参与。截至11月30日,共收到线上线下“考试答题卷”2.8万余份。

为提高大家对食品安全的高度重视,提高公众对食品安全、消费维权等方面知识的认知,我们将在2020年继续举办食品安全知识竞赛。请大家关注、订阅本报!

一、单选

1.D【解析】:《食品安全法》第一百五十条对“食品”的定义如下:食品,指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品,但是不包括以治疗为目的的物品。

《食品工业基本术语》对食品的定义:可供人类食用或饮用的物质,包括加工食品,半成品和未加工食品,不包括烟草或只作药品用的物质。

2.C【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、羊肉食物、海鲜等。

3.B【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,煮熟食物口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。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冷藏食物和饮料,要注意冰箱的定期清理、消毒,同时注意冰箱内存放的食物要生熟分开,防止交叉污染。

4.C【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。

5.B【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。

6.B【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”。

7.C【解析】:《食品安全法》第九条规定,食品行业协会应当加强行业自律,按照章程建立健全行业规范和奖惩机制,提供食品安全信息、技术等服务,引导和督促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。第七十三条规定,县级以上人民政府食品安全监督管理部门和其他有关部门以及食品检验机构、食品行业协会不得以广告或者其他形式向消费者推荐食品。

8.A【解析】:《食品安全法》第六十三条规定,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或者有证据证明可能危害人体健康的,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。

9.B【解析】:《食品安全法》第三十一条规定,省级以上人民政府卫生行政部门应当在其网站上公布制定和备案的食品安全国家标准、地方标准和企业标准,供公众免费查阅、下载。

10.D【解析】:《食品安全法》第六十七条规定,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应当标明的其他事项。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。食品安全国家标准对标签标注事项另有规定的,从其规定。

11.C【解析】:食用未熟透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。

12.D【解析】:《食品安全法》第三十条规定,国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准,在本企业适用,并报省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门备案。

13.B【解析】:大部分的病菌和微生物在高于70℃的温度下数分钟内就会被灭杀,有些病菌需要高80℃才行,如大肠杆菌和沙门氏菌等,还有一些耐高温和低温的致病菌和芽孢,在低于-20℃和高于100℃的环境下也不会死亡,但这些都不常见,不足为虑。

14.C【解析】:黄曲霉毒素主要污染粮油及其制品,其中以玉米和花生最为严重。

15.A【解析】:食物炭化时,脂肪因高温裂解,产生自由基,并相互结合(热聚合)生成苯并芘。

16.D【解析】:马铃薯发芽变绿的时候,就会有大量的龙葵碱生成,会导致龙葵碱的含量超出正常食用的范围,食用后很容易引起食物中毒。

17.C【解析】:生豆类中所含有的皂苷、皂素、胰蛋白酶抑制物和凝血素等有毒物质,对黏膜有刺激性,且能破坏红细胞。用生黄豆做成的生豆浆和磨成的黄豆粉也含有皂苷等,这些有毒物质均不耐高热,在100℃环境中数分钟即大部分被破坏。如食用烧煮未透的生豆浆、四季豆、芸豆,未炒熟透的黄豆粉、黄豆等就会发生中毒。

18.D【解析】:甲醛是一种用作防腐与消毒的化学品,禁止将甲醛用于食品加工。用甲醛处理过的水产品,不易腐烂,保存期延长。在水产品加工过程中,可能违法添加硼酸起到改善色泽、延长保存期的效果。

19.D【解析】:PVDC肠衣是塑料肠衣,多用于高温火腿肠。

20.C【解析】:GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》中4.3.1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。

21.A【解析】:GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》中4.1.5.2规定:应依据法定计量单位,按以下形式标示包装物(容器)中食品的净含量:a)液态食品,用体积升(L)(l)、毫升(mL)(ml),或用质量克(g)、千克(kg);b)固态食品,用质量克(g)、千克

(kg);c)半固态或黏性食品,用质量克(g)、千克(kg)或体积升(L)(l)、毫升(mL)(ml)。

22.D【解析】:酱猪蹄可能属于预先包装,但是非定量的,需要称重销售的食品。

23.C【解析】:GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》中4.1.3.2规定:各种植物油或精炼植物油,不包括橄榄油,标示方式为“植物油”或“精炼植物油”;如经过氢化处理,应标示为“氢化”或“部分氢化”。

24.B【解析】:《中国居民膳食指南(2016)》提出6条核心推荐,分别为:食物多样,谷类为主;吃动平衡,健康体重;多吃蔬果、奶类、大豆;适量吃鱼、禽、蛋、瘦肉;少盐少油,控糖限酒;杜绝浪费,兴新食尚。

25.C【解析】:痛风与嘌呤代谢紊乱导致尿酸升高有关,因此患者要禁食高嘌呤食物,如海鲜、动物内脏、肉汤、黄豆、香菇、浓肉汁、海鱼、贝类、酵母等。

26.A【解析】:钙的最佳食物来源是奶制品,比如纯牛奶、奶粉、奶酪、酸奶等,都可为身体补充一定量的钙物质,还特别容易被身体所吸收。

27.D【解析】:中国居民平衡膳食宝塔的第三层为鱼、禽、肉、蛋等动物性食物,每天应该吃125~225克(鱼虾类50~100克,畜、禽肉50~75克,蛋类25~50克)。

28.A【解析】:维生素B1(硫胺素)缺乏病又称脚气病,是常见的营养素缺乏病之一。

29.A【解析】:必需脂肪酸(essential fatty acids,EFA)是指人体维持机体正常代谢不可缺少而自身又不能合成、或合成速度慢无法满足机体需要,必须通过食物供给的脂肪酸。必需脂肪酸不仅能够吸引水分滋润皮肤细胞,还能防止水分流失。植物油主要含不饱和脂肪酸,特别是必需脂肪酸亚油酸普遍存在与植物油中,亚麻酸在豆油和紫苏籽油中较多,因此,经常食用植物油基本可满足人体对必需脂肪酸的需要,不会造成必需脂肪酸的缺乏。水产品的多不饱和脂肪酸含量最高,深海鱼如鲱鱼、鲑鱼的油富含二十碳五烯酸(EPA)和二十二碳六烯酸(DHA),具有降低血脂和预防血栓形成的作用。

30.A【解析】:太阳光能促使身体自行合成维生素D,有助钙的吸收。

31.A【解析】:缺锌会导致儿童味觉障碍、厌食、偏食或异食。

32.A【解析】:维生素B₂缺乏症又名核黄素缺乏症是一种较常见的营养缺乏病,在一些发展中国家,人群中患病率极高。常见的临床症状有阴囊皮炎、口角糜烂、脂溢性皮炎、结膜充血及怕光、流泪等。

33.B【解析】:大米过分淘洗会导致水溶性维生素-B族维生素流失。

34.B【解析】:碘是甲状腺的主要成分。甲状腺所分泌的甲状腺素是一种激素,它能显著地增强机体内能量代谢和蛋白质、糖类、脂肪的合成与分解,促进生长发育。成年人每天需摄入碘100 μg~150 μg。人体内缺乏碘时,就会引起甲状腺增生、结节和隆起,患甲状腺肿。

35.C【解析】:维生素C(抗坏血酸)是胶原蛋白形成所必需的,它有助于保持间质物质的完整,如结缔组织,骨样组织以及牙本质。严重缺乏可引起坏血病,这是一种急性或慢性疾病,特征为出血,类骨质及牙本质形成异常。儿童主要表现为骨发育障碍,肢体肿痛,假性瘫痪,皮下出血。成人表现为齿龈肿胀、出血,皮下瘀点,关节及肌肉疼痛,毛囊角化等。

36.B【解析】:GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》中4.1.7.1规定:应清晰标示预包装食品的生产日期和保质期。如日期标示采用“见包装物某部位”的形式,应标示所在包装物的具体部位。《预包装食品标签通则》(GB7718-2011)问答(修订版)中规定,应当区分以下两种情况:一是包装体积较大,应指明日期在包装物上的具体部位;二是小包装食品,可采用“生产日期见包装”、“生产日期见喷码”等形式。以上要求是为了方便消费者找到日期信息。

37.A【解析】:一般来说,动物性脂肪如牛油、奶油和猪油比植物性脂肪含饱和脂肪酸多。但也不是绝对的,如椰子油、可可油、棕榈油中也含有丰富的饱和脂肪酸。动物性食物以畜肉类含脂肪最丰富,且多为饱和脂肪酸。

38.B【解析】:《史记》中的《酈生陆贾列传》,原文:“酈生因曰:臣闻知天之王,王事可成;不知天之王,王事不可成。王者以民人为天,而民人以食为天。…”