

## 绪论

### 一. 判断题

1. 食品的首要作用是满足人们的心理和情感需要。

答案：错误

2. 食品的安全性是食品质量特性的首要特性。

答案：正确

3. 树立正确的营养概念，是改善营养的关键和入口。

答案：正确

4. 随着科技进步，人类消费的食品可以达到绝对安全。

答案：错误

5. 营养素养是每个人应该具备的一种能力。

答案：正确

### 二. 单选题

1. 以下哪种情况属于食品安全问题（ ）。

- A. 食品中添加了合法的食品添加剂
- B. 食用过期变质食品导致中毒
- C. 食品中自然存在的矿物质过多
- D. 食品颜色鲜艳，但无其他异常

答案：B

2. 食品营养学的主要研究对象是（ ）。

- A. 食品的加工工艺
- B. 人体对食物中营养物质的摄入、消化、吸收和利用过程
- C. 食品的包装与销售
- D. 食品的保存方法

答案：B

3. 食品安全的主要目标是（ ）。

- A. 确保食品在食用时不会对人体造成伤害
- B. 提高食品的美味度
- C. 降低食品的生产成本
- D. 增加食品的种类

答案：A

4. 食品运输和贮存过程中，哪个因素可能对食品安全产生最大影响（ ）。

- A. 适宜的温度和湿度
- B. 食品的外观包装
- C. 运输工具的速度
- D. 食品的产地信息

答案：A

5.危害公众健康的最重要因素是（ ）。

- A.食源性疾病
- B.环境因素
- C.情绪因素
- D.生活习惯

答案：A

### 三. 多选题

1.食品安全包含以下哪三个层面的含义（ ）。

- A.食品数量安全
- B.食品质量安全
- C.食品可持续安全
- D.食品结构安全

答案：ABC

2.食品营养主要研究哪些内容（ ）。

- A.食品中各功能成分的结构和配合对食品感官及营养品质的影响
- B.食品中的营养成分和保健因子的开发利用
- C.平衡膳食设计及营养强化技术
- D.营养与慢性病的关系

答案：ABCD

3.影响身体健康的两种主要因素包括（ ）。

- A.食品安全因素
- B.营养平衡因素
- C.生活习惯因素
- D.环境因素

答案：AB

4.食品安全指食品（ ），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。

- A.质量
- B.价值
- C.无毒
- D.无害

答案：CD

5.人体所需的产能营养素主要有（ ）。

- A.蛋白质
- B.脂类
- C.碳水化合物
- D.矿物质

答案：ABC

## 模块一 项目一

### 一. 判断题

1.大豆蛋白质属于完全蛋白质，其营养价值接近于动物性蛋白质，赖氨酸含量较高，但甲硫氨酸含量较少，所以，如果与谷类食物搭配食用，可以较好地发挥蛋白质的互补作用。

答案：正确

2.孕妇的身体代谢变化中，蛋白质代谢呈负氮平衡。

答案：错误

3.人体所需的蛋白质来源最好来源于植物性食物。

答案：错误

4.氨基酸是组成蛋白质的基本单元。

答案：正确

5.鸡蛋蛋白质与人体蛋白质的氨基酸模式最接近，常用作参考蛋白。

答案：正确

### 二. 单选题

1.消瘦型蛋白质-热能营养不良主要是由于缺乏（ ）。

- A.蛋白质
- B.热能
- C.维生素
- D.矿物质

答案：A

2.计算蛋白质氨基酸模式时，含量为1的氨基酸是（ ）。

- A.色氨酸
- B.硫磺酸
- C.赖氨酸
- D.组氨酸

答案：A

3.以下哪种食物蛋白质不属于优质蛋白（ ）。

- A.禽畜肉
- B.鱼肉
- C.大豆
- D.谷类

答案：D

4.下列哪种食物中富含最理想的天然优质蛋白质（ ）。

- A.牛奶

B.牛肉

C.鸡蛋

D.鱼肉

答案：C

5.蛋白质、碳水化合物、脂肪三种产能营养素的生理有效能量值（或称净能量系数）分别为：  
（ ）。

A. 4、4、9

B. 4、9、4

C. 9、4、9

D.9、4、4

答案：A

### 三. 多选题

1. 评价食物蛋白质营养价值，应考虑（ ）。

A.蛋白质含量

B.消化率和利用率

C.必需氨基酸模式

D.蛋白质食物来源

答案：ABC

2.以下哪些物质是蛋白质的良好来源（ ）。

A.豆类

B.奶类

C.蔬菜

D.水果

答案：AB

3.以下哪些氨基酸是成年人体必需的氨基酸（ ）。

A.色氨酸

B.苏氨酸

C.亮氨酸

D.组氨酸

答案：ABC

4.蛋白质的生理功能包括（ ）。

A.更新人体组织

B.构成酶、激素和抗体

C.氧化供能

D.维持机体渗透压平衡

答案：ABCD

5.以下哪些可能是蛋白质缺乏的症状表现（ ）。

A.骨质疏松

B.营养不良性水肿

C.免疫力低下

D.疲乏无力

答案：ABCD

## 模块一 项目二

### 一. 判断题

1.一般，植物油脂比动物油脂消化吸收好。

答案：正确

2.具有预防动脉硬化功能的脂肪酸是饱和脂肪酸。

答案：错误

3.脂肪的熔点与脂肪酸的不饱和程度有关，不饱和度越高，其熔点越高。

答案：错误

4.植物油脂中含有丰富的维生素 C，它是天然抗氧化剂，使油脂不易化变质，有助于提高植物油脂的稳定性。

答案：错误

5.必需脂肪酸可以在人体内合成，不需要从外界食物摄取。

答案：错误

### 二. 单选题

1.下列食物中饱和脂肪酸含量最低的是（ ）。

A.鱼油

B.猪油

C.牛油

D.羊油

答案：A

2.目前确定的必需脂肪酸是（ ）。

A.亚油酸、花生四烯酸、 $\alpha$ -亚麻酸

B.亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸

C.花生四烯酸、 $\alpha$ -亚麻酸

D.亚油酸

答案：A

3.饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸之间的比例以（ ）为宜。

A.1: 1: 1

B.3: 4: 3

C.1: 2: 3

D.3: 3: 4

答案：A

4.中国居民 DRIs 建议，青春期少年的脂肪推荐量占全日总能量的（ ）。

- A.35%~40%
- B.30%~35%
- C.30%~40%
- D.20%~30%。

答案：D

5.植物油中含有丰富的不饱和脂肪酸，如（ ）中含有丰富的单不饱和脂肪酸。

- A.橄榄油
- B.花生油
- C.大豆油
- D.棕榈油

答案：A

### 三. 多选题

1. 脂肪摄入过多的危害包括（ ）。

- A.导致肥胖
- B.免疫力下降
- C.导致心血管问题
- D.导致一些慢性病

答案：ABCD

2.脂肪摄入过少可能导致（ ）。

- A.骨质疏松
- B.记忆衰退
- C.脱发
- D.影响脂溶性维生素的吸收

答案：ABCD

3.影响油脂稳定性的因素包括（ ）。

- A.油脂本身所含的脂肪酸
- B.天然抗氧化剂
- C.储存条件
- D.加工方法

答案：ABCD

4.脂肪在精炼过程中主要损失的是（ ）。

- A.维生素 E
- B.β-胡萝卜素
- C.维生素 A
- D.维生素 D

答案：AB

5.不具有预防动脉硬化功能的脂肪酸有（ ）。

- A.不饱和脂肪酸
- B.饱和脂肪酸
- C.甘油三酯
- D.胆固醇

答案：BCD

### 模块一 项目三

#### 一. 判断题

1.1g 碳水化合物能提供 9kcal 的能量。

答案：错误

2.人体吸收的碳水化合物大多数要转变为葡萄糖，细胞用来产生能量的主要碳水化合物也是葡萄糖。

答案：正确

3.大脑对低血糖反应十分敏感，轻者发生晕厥，重者发生低血糖性休克。

答案：正确

4.碳水化合物又称糖类，主要由 C、H、O 等元素组成，是三大热能营养素之一。

答案：正确

5.美拉德反应如果控制适当，在食品加工中可使某些产品如焙烤食品获得良好的色香味。

答案：正确

#### 二. 单选题

1《中国居民膳食营养素参考摄入量（2023 版）（DRI）》建议碳水化合物供能比占总能量比例为（ ）。

- A.35%~45%
- B.45%~55%
- C.50%~65%
- D.65%以上

答案：C

2.牛奶中的碳水化合物是（ ）。

- A.麦芽糖
- B.蔗糖
- C.乳糖
- D.葡萄糖

答案：C

3.（ ）是大脑主要能量来源。

- A.脂肪酸
- B.葡萄糖

C.半乳糖

D.氨基酸

答案：B

4.下列食物中富含膳食纤维的是（ ）。

A.牛奶

B.豆腐

C.精白米

D.燕麦

答案：D

5.下列哪个选项不属于宏量营养素（ ）。

A.蛋白质

B.矿物质

C.碳水化合物

D.脂肪

答案：B

### 三. 多选题

1. 碳水化合物的食物来源比较丰富，主要来源于（ ）。

A.粮食类

B.根茎类

C.豆类及其制品

D.水果蔬菜类

答案：ABC

2.碳水化合物的主要生理功能包括（ ）。

A.提供能量

B.节约蛋白质

C.抗生酮

D.节约脂肪

答案：ABC

3.膳食中缺乏碳水化合物可能导致（ ）。

A.血糖降低

B.蛋白质浪费

C.全身无力

D.脑功能障碍

答案：ABCD

4.改性淀粉的改造方式一般有（ ）。

A.物理方法

B.化学方法

C.基因工程方法

D.微生物发酵

答案：ABC

5.每个细胞都有碳水化合物，主要以（ ）的形式存在。

A.糖脂

B.糖蛋白

C.蛋白多糖

D.胆固醇

答案：ABC

## 模块一 项目四

### 一. 判断题

1.维生素是人体必需的营养素，但人体不能自行合成，必须通过食物摄入。

答案：正确

2.维生素C主要存在于动物性食物中，如肉类和鱼类。

答案：错误

3. 人体皮肤在阳光照射下可以合成维生素D。

答案：正确

4.维生素E是一种水溶性维生素，对人体有重要的抗氧化作用。

答案：错误

5.维生素C可以帮助人体吸收和利用钙质，从而维护骨骼健康。

答案：正确

### 二. 单选题

1.下列选项是脂溶性维生素的是（ ）。

A. 核黄素

B. 硫胺素

C. 维生素D

D. 维生素E

答案：D

2.叶酸缺乏可导致哪种贫血（ ）。

A. 海洋性贫血

B. 缺铁性贫血

C. 巨幼细胞性贫血

D. 慢性失血性贫血

答案：C

3.维生素中最不稳定的一种维生素是（ ）。

A. 维生素A

- B. 维生素 C
- C. 维生素 B 族
- D. 维生素 D

答案：B

4.脚气病患者通常缺乏哪种维生素（ ）。

- A. 维生素 C
- B. 维生素 E
- C. 维生素 B<sub>1</sub>
- D. 维生素 B<sub>2</sub>

答案：C

5.下列哪项不是维生素 A 的生理功能（ ）。

- A. 加强免疫力
- B. 促进生长发育
- C. 调节血脂
- D. 维持正常视觉

答案：C

### 三. 多选题

1. 维生素 B<sub>1</sub> 的在主要食物来源有（ ）。

- A.粮谷类
- B.动物内脏
- C.绿叶蔬菜
- D.豆类

答案：ABCD

2.维生素 B<sub>2</sub> 的在主要食物来源有（ ）。

- A.动物肝脏
- B.乳类
- C.豆类
- D.谷类

答案：ABC

3.维生素 K 的在主要食物来源有（ ）。

- A.绿叶蔬菜
- B.动物肝脏
- C.乳类
- D.发酵食品

答案：ABD

4.维生素 E 的在主要食物来源有（ ）。

- A.植物油
- B.坚果

C.豆类和谷物

D.蔬菜水果

答案：ABC

5.维生素 A 的在主要食物来源有（ ）。

A.动物肝脏

B.乳类

C.蛋黄

D.鱼肝油

答案：ABCD

## 模块一 项目五

### 一. 判断题

1.碘元素缺乏可能导致人体出现甲状腺肿大症状。

答案：正确

2.所有的微量元素在人体内都起着至关重要的作用，缺乏任何一种都会对健康产生影响。

答案：正确

3. 大部分食物都含有钾，进食蔬菜和水果是摄入钾最好的渠道。

答案：正确

4.缺镁与血压升高、骨质疏松也有关系。

答案：正确

5.蔬菜水果类含铁量丰富。

答案：错误

### 二. 单选题

1.下列哪种微量元素与人体抗氧化功能密切相关（ ）。

A. 铁

B. 硒

C. 铜

D. 锌

答案：B

2.缺钙可能导致婴儿患（ ）。

A. 佝偻病

B. 骨软化症

C. 骨质疏松症

D. 骨质增生

答案：A

3.下列哪种食物富含铁元素（ ）。

- A. 牛奶
- B. 菠菜
- C. 香蕉
- D. 鸡蛋

答案：B

4.被赞誉为“镁元素的宝库”的食品是（ ）。

- A. 紫菜
- B. 花生
- C. 芝麻
- D. 豆腐

答案：A

5.膳食中铬的主要食物来源不包括（ ）。

- A. 谷类
- B. 肉类
- C. 鱼贝类
- D. 水果蔬菜

答案：D

### 三. 多选题

1.含碘量高的食物有（ ）。

- A.海带
- B.紫菜
- C.干贝
- D.水果

答案：ABC

2.儿童身体缺锌可能有的症状（ ）。

- A.生长发育迟缓
- B.味觉异常
- C.厌食
- D.地方性克汀病

答案：ABC

3.锌的良好食物来源包括（ ）。

- A.海鱼
- B.牛肉及其他红色肉类
- C.蔬菜类
- D.水果类

答案：AB

4.以下是常量元素的有（ ）。

- A.钙

- B.镁
- C.钾
- D.锌

答案：ABC

5.磷元素的主要生理功能包括（ ）。

- A.构成骨骼的主要成分
- B.参与能量代谢
- C.酶的重要成分
- D.调节酸碱平衡

答案：ABCD

## 模块一 项目六

### 一. 判断题

1.夏季温度高，建议喝冰冻饮料来快速解渴。

答案：错误

2.饮用水越纯净越好，因为可以避免摄入有害物质。

答案：错误

3.人体的一切生理功能都离不开水。

答案：正确

4.每日饮水量应根据个人活动量、气候等因素灵活调整。

答案：正确

5.饮水首选白开水。

答案：正确

### 二. 单选题

1.硬水软化的常用方法是（ ）。

- A.过滤
- B.煮沸
- C.蒸馏
- D.电解

答案：B

2.饮水要少量多次，不要等口渴时一次性大量饮水，一般每次饮水（ ）。

- A.100~200mL
- B.200~300mL
- C.300~500mL
- D.500~800mL

答案：C

3.居民日常不建议直接饮用的水是（ ）。

- A.自来水
- B.纯净水
- C.矿泉水
- D.地下水

答案：A

4.成年男性、女性建议每天摄入水量为（ ）。

- A.1700mL、1500mL
- B.1500mL、1700mL
- C.1700mL
- D.1500mL

答案：A

5.下列有关人体所需的营养物质之一“水”的叙述，错误的是（ ）。

- A.水是人体细胞的主要成分之一
- B.水能为人体生命活动提供能量
- C.人体各项生命活动离开水无法进行
- D.人体内的营养物质及尿素等废物，只有溶解在水中才能运输

答案：C

### 三．多选题

1.水在人体内的主要功能有（ ）。

- A. 调节体温
- B. 提供能量
- C. 促进代谢
- D. 维持血液渗透压

答案：ACD

2.人体水的来源的途径主要有（ ）。

- A.饮水和其他饮料
- B.固体食物中的水
- C.与食物同时摄入的水分
- D.机体内物质的生物氧化

答案：ABCD

3 水的生理功能主要有（ ）。

- A.构成细胞组织
- B.参与物质代谢
- C.维持体液平衡
- D.调节机体温度

答案：ABCD

4.下列哪些是关于水作为营养素的正确描述（ ）。

- A.水是人体必需的营养素之一，对维持生命活动至关重要
- B.成年人每天需要饮用一定量的水，以满足身体需求
- C.水在人体内起着溶解、运输营养物质和废物的作用
- D.水可以代替食物中的其他营养素

答案：ABC

5.下列哪些措施有助于节约和保护水资源（ ）。

- A.推广使用节水型器具
- B.提高工业废水处理后的回用率
- C.加强城市供水管网的维护，减少漏损
- D.合理规划和使用水资源，避免过度开采

答案：ABCD

## 模块一 项目七

### 一. 判断题

1.所有类型的膳食纤维都能被人体消化吸收。

答案：错误

2.可溶性纤维和不可溶性纤维在肠道中的作用相同。

答案：错误

3.精细加工的食物通常含有较高的膳食纤维。

答案：错误

4.膳食纤维能降低血糖、血脂和胆固醇。

答案：正确

5.多食膳食纤维会增加体重。

答案：错误

### 二. 单选题

1.下列关于膳食纤维的叙述，错误的是（ ）。

- A.膳食纤维是人体必需的七大营养素之一。
- B.膳食纤维可以促进肠道蠕动，预防便秘。
- C.膳食纤维可以增加饱腹感，有助于控制体重。
- D.膳食纤维可以完全被人体小肠吸收利用。

答案：D

2.膳食纤维中的哪类纤维可以降低血糖和胆固醇水平（ ）。

- A.不可溶性纤维
- B.可溶性纤维
- C.木质素
- D.果胶

答案：B

3.关于膳食纤维的摄入，以下哪种说法是正确的（ ）。

- A.膳食纤维摄入越多越好
- B.膳食纤维只存在于植物性食物中
- C.适量摄入膳食纤维有益健康
- D.动物性食物也富含膳食纤维

答案：C

4.下列哪种食物是膳食纤维的良好来源（ ）。

- A.精制白米
- B.瘦肉
- C.全麦面包
- D.奶酪

答案：C

5.哪种类型的膳食纤维有助于降低血液中的胆固醇水平（ ）。

- A.不可溶性纤维
- B.可溶性纤维
- C.两者都不是
- D.两者都是

答案：B

### 三．多选题

1.膳食纤维在人体内的主要作用包括（ ）。

- A.增加饱腹感
- B.促进肠道蠕动
- C.提供大量能量
- D.帮助控制体重

答案：ABD

2.以下哪种食物是膳食纤维的良好来源（ ）。

- A.燕麦片
- B.红薯
- C.巧克力
- D.绿豆

答案：ABD

3.关于膳食纤维的来源，下列说法不正确的是（ ）。

- A.牛肉富含膳食纤维
- B.牛奶是膳食纤维的主要来源
- C.芹菜中含较多的膳食纤维
- D.豆腐是膳食纤维的丰富来源

答案：ABD

4. 下列关于膳食纤维的说法，哪些是正确的（ ）。

- A. 膳食纤维是食物中的一种重要营养成分
- B. 膳食纤维可分为可溶性和不可溶性两种
- C. 膳食纤维能被人体消化酶分解产生能量
- D. 不溶性膳食纤维主要作用是促进肠道蠕动

答案：ABD

5. 膳食纤维对人体有哪些益处（ ）。

- A. 促进肠道蠕动，预防便秘
- B. 促进人体对钙、磷的吸收
- C. 降低血糖和胆固醇水平
- D. 增加饱腹感，有助于控制体重

答案：ACD

## 模块二 项目一

### 一. 判断题

1. 薯类食品只能作为菜肴或零食，不能作为主食。

答案：错误

2. 薯类食品中的膳食纤维有助于预防便秘和肠道疾病。

答案：正确

3. 谷类食物是蛋白质的主要来源，其生物学价值高于动物性蛋白质。

答案：错误

4. 谷类食物中的膳食纤维在烹调过程中损失不大。

答案：错误

5. 谷类矿物质主要存在于谷皮和糊粉层。

答案：正确

### 二. 单选题

1. 谷类、薯类食物在人体中主要提供（ ）。

- A. 蛋白质
- B. 脂肪
- C. 碳水化合物
- D. 维生素

答案：C

2. 谷类食物中，碳水化合物主要以什么形式存在（ ）。

- A. 葡萄糖
- B. 果糖
- C. 淀粉
- D. 蔗糖

答案：C

3.薯类作物中最主要的经济作物是哪种（ ）。

- A.甘薯
- B.马铃薯
- C.芋头
- D.木薯

答案：B

4.下列食物中，哪一项不仅属于谷薯类食物，而且是被广泛认为的全谷物（ ）。

- A.红薯
- B.糙米
- C.薯条
- D.紫薯

答案：B

5.下列哪种谷物不是五谷之一（ ）。

- A.稻
- B.黍
- C.玉米
- D.菽

答案：C

### 三. 多选题

1.谷类和薯类在膳食中的主要作用有（ ）。

- A. 提供能量
- B. 富含优质蛋白质
- C. 促进肠道健康
- D. 增加饱腹感

答案：ACD

2.关于谷类和薯类食物，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.谷类食物中主要含有淀粉，约占 70-80%
- B.薯类食物主要包括马铃薯、甘薯、红薯等
- C.谷类和薯类食物是蛋白质和脂肪的主要来源
- D.精制白米面为加工精细谷类，其维生素及膳食纤维损失很大

答案：ABD

3.谷物和薯类食物在人体营养中扮演什么角色（ ）。

- A.是人体蛋白质的主要来源
- B.是人体糖类（淀粉）的主要来源
- C.是人体脂肪的主要来源
- D.对于维持人体能量供应有重要作用

答案：BD

4.关于谷薯类食物的搭配与营养，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.谷薯类食物应完全替代其他食物，以保证营养
- B.谷薯类食物应与其他食物合理搭配，保证营养均衡
- C.只吃自己喜欢的谷薯类食物就能满足营养需求
- D.谷薯类食物与蔬菜、肉类等搭配，可以构成更全面的膳食

答案：BD

5.关于谷物和薯类食物的营养成分及作用，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.谷物和薯类食物主要提供碳水化合物，是人体能量的重要来源。
- B.谷物中含有丰富的维生素B族，对神经系统有益。
- C.薯类食物如马铃薯、红薯等，主要成分是脂肪，因此热量很高。
- D.谷物和薯类食物中的膳食纤维有助于促进肠道蠕动，改善消化。

答案：ABD

## 模块二 项目二

### 一. 判断题

1.鱼类食品中的多不饱和脂肪酸对人体健有益。

答案：正确

2.动物性食物是优质蛋白质的主要来源。

答案：正确

3.牛奶中的乳糖对所有人来说都是易于吸收的。

答案：错误

4.鸡蛋中的胆固醇含量很高，因此应少吃或不吃鸡蛋。

答案：错误

5.畜禽肉类中的脂肪都是饱和脂肪酸，应尽量避免摄入。

答案：错误

### 二. 单选题

1.下列哪种食物是优质蛋白质的主要来源（ ）。

- A.蔬菜
- B.水果
- C.畜禽肉类
- D.谷类

答案：C

2.下列哪种动物性食物是维生素A的重要来源（ ）。

- A.牛奶
- B.鱼肉（特别是鱼肝油）
- C.鸡蛋
- D.瘦肉

答案：B

3.牛奶中哪种矿物质含量最高，对骨骼健康至关重要（ ）。

- A.钙
- B.铁
- C.锌
- D.钾

答案：A

4.牛奶中的乳糖不耐受主要影响哪种营养素的吸收（ ）。

- A.钙
- B.蛋白质
- C.脂肪
- D.碳水化合物

答案：A

5.下列哪种动物性食物富含 Omega-3 脂肪酸，尤其是 EPA 和 DHA，对心脏健康特别有益（ ）。

- A. 猪肉
- B. 鸡肉
- C. 深海鱼类
- D. 羊肉

答案：C

### 三．多选题

1.下列哪些动物性食物是优质蛋白质的来源，且脂肪含量相对较低（ ）。

- A.鸡胸肉
- B.猪蹄
- C.鱼肉
- D.肥牛

答案：AC

2.以下哪些动物性食物富含铁元素，且铁质易于被人体吸收（ ）。

- A.鸭肉
- B.鸡蛋黄
- C.牛肉
- D.猪肝

答案：CD

3.以下哪些动物性食物富含锌元素，对维持免疫系统健康有重要作用（ ）。

- A.羊肉
- B.牡蛎
- C.火腿
- D.牛肉

答案：BD

4.以下哪些动物性食物富含不饱和脂肪酸，有助于降低心血管疾病风险（ ）。

- A.猪肉
- B.鸭肉
- C.三文鱼
- D.鲭鱼

答案：CD

5.动物性食物在人体营养中的作用包括哪些（ ）。

- A.提供蛋白质，满足人体生长和修复组织的需要
- B.提供脂溶性维生素，如维生素 A、D 等
- C.提供大量膳食纤维，促进肠道健康
- D.提供矿物质，如铁、锌等

答案：ABD

## 模块二 项目三

### 一. 判断题

1.豆腐是通过发酵过程制成的。

答案：错误

2.豆类中的胰蛋白酶抑制剂对人体有害，因此所有豆类食品都需要彻底煮熟。

答案：正确

3.豆类中的抗营养因子如胰蛋白酶抑制剂，需要通过适当的加工方法去除或降低其含量。

答案：正确

4.坚果类食品是优质的蛋白质来源，可以替代肉类。

答案：错误

5.大豆是豆类中蛋白质含量最高的一种。

答案：正确

### 二. 单选题

1.下列哪种豆类不是大豆的别称（ ）。

- A.黄豆
- B.青豆
- C.绿豆
- D.毛豆

答案：C

2.大豆中的蛋白质含量约为多少百分比（ ）。

- A.20%-25%
- B.25%-30%
- C.30-35%%
- D.35%-40%

答案：D

3.豆浆的主要营养成分不包括以下哪项（ ）。

- A.蛋白质
- B.碳水化合物
- C.脂肪
- D.纤维素

答案：D

4.下列哪种豆类制品是通过发酵制成的（ ）。

- A.豆腐
- B.豆腐干
- C.豆酱
- D.腐竹

答案：C

5.坚果类食品中，哪种维生素E的含量特别高（ ）。

- A.核桃
- B.杏仁
- C.花生
- D.腰果

答案：A

### 三. 多选题

1.关于坚果的描述，正确的有哪些（ ）。

- A.常见的坚果有核桃、花生、葵花籽、榛子等
- B.坚果的脂肪及蛋白质含量较高
- C.坚果类食物含有丰富的水溶性维生素及矿物质
- D.坚果营养丰富，但不应过多食用

答案：ABD

2.关于豆类的描述，正确的有哪些（ ）。

- A.大豆含钙丰富，但消化吸收率不高
- B.杂豆中的碳水化合物以淀粉为主
- C.豆类食物不含有蛋白质
- D.豆类是植物性蛋白的重要来源

答案：ABD

3.坚果和豆类共同具有的营养特点包括哪些（ ）。

- A.富含蛋白质
- B.富含碳水化合物
- C.富含脂肪
- D.富含维生素和矿物质

答案：AD

4.关于坚果的食用建议，正确的有哪些（ ）。

- A.坚果营养丰富，应大量食用
- B.坚果可以作为零食，适量食用
- C.坚果应替代主食，成为主要能量来源
- D.坚果富含不饱和脂肪酸，有助于心血管健康

答案：BD

5.关于豆类的烹饪建议，正确的有哪些（ ）。

- A.豆类应充分煮熟后再食用
- B.豆类可以与肉类一起炖煮，增加口感和营养
- C.豆类应生吃，以保留最大营养
- D.豆类可以搭配蔬菜一起烹饪，形成均衡膳食

答案：ABD

## 模块二 项目四

### 一. 判断题

1.蔬菜水果中的维生素 C 可以通过加热烹调完全保留下来。

答案：错误

2.深绿色蔬菜如菠菜是维生素 A 和铁的良好来源。

答案：正确

3.蔬菜水果中的膳食纤维只能促进肠道蠕动，没有其他健康益处。

答案：错误

4.蔬菜水果的颜色与其营养价值无关。

答案：错误

5.土豆含有的营养成分与绿叶蔬菜相同。

答案：错误

### 二. 单选题

1.蔬菜水果中含量丰富的成分是（ ）。

- A.蛋白质、矿物质、膳食纤维和有机酸
- B.蛋白质、脂肪、碳水化合物和有机酸
- C.脂肪、碳水化合物、膳食纤维和有机酸
- D.维生素、矿物质、膳食纤维

答案：D

2.绿叶蔬菜中与骨骼建成关系最密切的营养素是（ ）。

- A.胡萝卜素
- B.钙
- C.膳食纤维
- D.维生素 C

答案：B

3.蔬菜水果的哪种加工方式最有利于保留营养成分（ ）。

- A.煎炒
- B.腌制
- C.新鲜生吃
- D.长时间炖煮

答案：C

4.水果中含有的哪种物质对肠道健康特别有益（ ）。

- A.蛋白质
- B.脂肪
- C.膳食纤维
- D.碳水化合物

答案：C

5.胡萝卜中富含的胡萝卜素是哪种为维生素的前体，有助于视力健康（ ）。

- A.维生素 A
- B.维生素 C
- C.维生素 D
- D.维生素 E

答案：A

### 三. 多选题

1.蔬菜水果中的无机盐含量丰富，以下哪些无机盐在蔬菜水果中含量较高（ ）。

- A.钾
- B.钠
- C.钙
- D.铁

答案：AC

2.以下关于蔬菜水果的食用说法，哪些是不正确的（ ）。

- A. 空腹时吃水果最好
- B. 饭中或饭后吃水果比较妥当
- C. 睡前吃水果有助于消化
- D. 随时随地都可以吃水果

答案：ACD

3.以下哪些蔬菜的维生素 C 含量比柠檬高（ ）。

- A.大白菜
- B.西兰花
- C.苦瓜
- D.土豆

答案：ABC

4.蔬菜中哪些含有丰富的膳食纤维（ ）。

- A.菠菜
- B.西红柿
- C.西兰花
- D.黄瓜

答案：AC

5.蔬菜水果类食品通常富含哪些营养成分（ ）。

- A.维生素
- B.矿物质
- C.膳食纤维
- D.高脂肪

答案：ABC

## 模块二 项目五

### 一. 判断题

1.油脂类食物是碳水化合物的主要来源。

答案：错误

2.所有饮料都不含酒精。

答案：错误

3.啤酒生产中占比例最大的生产原料是水。

答案：正确

4.食用油脂可以促进脂溶性维生素的吸收。

答案：正确

5.大多数调味品除调味加之外，还有一定的营养价值与保健价值。

答案：正确

### 二. 单选题

1.下列哪种油脂属于不饱和脂肪酸的主要来源（ ）。

- A.猪油
- B.花生油
- C.黄油
- D.椰子油

答案：B

2.哪种饮品的茶多酚含量通常较高（ ）。

- A.果汁
- B.牛奶
- C.茶饮料
- D.矿泉水

答案：C

3.味精的主要作用是什么（ ）。

- A.增加酸味
- B.增加甜味
- C.增加鲜味
- D.增加苦味

答案：C

4.下列哪种调味品通常不含钠（ ）。

- A.食盐
- B.酱油
- C.醋
- D.味精

答案：C

5.功能性饮料通常不含有以下哪种成分（ ）。

- A.电解质
- B.咖啡因
- C.酒精
- D.维生素

答案：C

### 三．多选题

1.以下哪些饮料含有咖啡因（ ）。

- A.咖啡
- B.茶
- C.可乐
- D.果汁

答案：ABC

2.关于食用油脂的烹饪应用，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.食用油脂可作为传热介质，使原料受热均匀
- B.食用油脂能增色保色，使菜肴色泽更加诱人
- C.食用油脂本身具有香味，也能溶解芳香物质
- D.食用油脂在高温下不易发生化学反应，因此不会增加菜肴的香味

答案：ABC

3.关于饮料的分类，以下哪些是正确的（ ）。

- A.碳酸饮料属于饮料的一种
- B.果汁饮料可以含有果肉
- C.茶饮料必须完全由茶叶泡制而成
- D.功能性饮料可以含有特定功能成分

答案：ABD

4.关于调味品的选购，以下哪些建议是正确的（ ）。

- A.选择知名品牌的调味品
- B.注意查看调味品的生产日期和保质期
- C.选择价格最便宜的调味品
- D.根据个人口味和烹饪需求选择调味品

答案：ABD

5.关于食用油脂的组成和特性，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.食用油脂主要由甘油和脂肪酸组成
- B.食用油脂在常温下都是液体
- C.食用油脂是甘油三酯的混合物
- D.食用油脂中不含任何维生素

答案：AC

## 模块二 项目六

### 一. 判断题

1.保健食品的审批和管理非常严格，必须遵循相关法律法规。

答案：正确

2.食品营养素的强化必须遵循营养学原理，不能随意添加。

答案：正确

3.保健食品可以替代药物，治疗各种疾病。

答案：错误

4.食品营养素的强化可以提高食品的营养价值。

答案：正确

5.保健食品适合所有人群食用。

答案：错误

### 二. 单选题

1.营养强化食品的主要作用是什么（ ）。

- A.提高食品价格
- B.增加食品种类
- C.改善人群营养状况
- D.提升食品口感

答案：C

2.下列哪项不属于维生素类强化剂（ ）。

- A.叶酸
- B.钙
- C.生物素
- D.维生素 B<sub>1</sub>

答案：B

3.关于保健食品，以下哪个说法是正确的（ ）。

- A.保健食品可以替代药物治疗疾病
- B.保健食品可以随意添加任何成分
- C.保健食品的食用量没有限制
- D.保健食品只适用于特定人群

答案：D

4.保健食品与普通食品的主要区别是（ ）。

- A.保健食品具有特定的保健功能
- B.保健食品的口感更好
- C.保健食品的价格更高
- D.保健食品的营养成分更全面

答案：A

5.保健食品在宣传时，以下哪些内容是可以被允许的（ ）。

- A.宣传其治疗疾病的效果
- B.宣传其特定的保健功能
- C.使用绝对化的语言进行宣传
- D.宣传其适宜于所有人群食用。

答案：B

### 三．多选题

1.下列哪些属于保健食品的特点（ ）。

- A.具有特定的保健功能
- B.适用于特定人群
- C.不以治疗疾病为目的
- D.可以替代药物

答案：ABC

2.营养强化食品可以包括哪些类型（ ）。

- A.强化谷物食品
- B.强化副食品
- C.强化婴儿食品和儿童食品
- D.混合型营养强化食品

答案：ABCD

3.保健食品可以具有哪些功能（ ）。

- A.增强免疫力
- B.抗氧化
- C.辅助降血糖
- D.帮助消化

答案：ABCD

4.关于营养强化食品，以下哪些选项是正确的（ ）。

- A.营养强化食品是食品的一种
- B.营养强化食品可以含有任何营养物质
- C.营养强化食品的营养成分必须明确标注
- D.营养强化食品不需要进行安全性评估

答案：AC

5.关于营养强化食品，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.营养强化食品是添加了特定营养物质的食品
- B.营养强化食品不需要以食物为载体
- C.营养强化食品允许有一定毒副作用
- D.营养强化食品旨在提高食品的营养价值

答案：AD

## 模块二 项目七

### 一. 判断题

1.我国是唯一采用定性按目录强制标识方法的国家，也是对转基因产品标识最多的国家。

答案：正确

2.转基因食品是通过自然杂交方式获得的食品。

答案：错误

3.转基因作物种植过程中不需要使用农药。

答案：错误

4.我国要求转基因食品都必须在标签上明确标注。

答案：正确

5.转基因作物的种植可以显著提高作物产量。

答案：正确

### 二. 单选题

1.关于转基因食品的检测和批准，下列哪种说法是正确的（ ）。

- A.转基因食品无需检测和批准即可上市
- B.转基因食品只需生产者自行检测即可上市
- C.转基因食品必须经过相关部门检测和批准才能上市
- D.转基因食品的检测和批准由消费者决定

答案：C

2.下列哪项不是转基因生物对生态系统多样性的影响（ ）。

- A.转基因作物的杂草化
- B.对土壤生态结构的影响
- C.提高生态系统稳定性
- D.对农业生态系统群落结构和生物多样性的影响

答案：C

3.全球种植转基因作物面积最广的国家是（ ）。

- A.中国
- B.印度
- C.美国
- D.巴西

答案：C

4.下列哪项属于转基因食品（ ）。

- A.杂交水稻
- B.转基因抗虫棉
- C.传统育种玉米
- D.天然野生蘑菇

答案：B

5.转基因食品是指利用什么技术获得的食物（ ）。

- A.杂交技术
- B.转基因技术
- C.诱变技术
- D.基因测序技术

答案：B

### 三. 多选题

1.转基因作物的种植可以提高哪些方面的抗性（ ）。

- A.抗病虫害
- B.抗逆性（如抗旱、抗寒）
- C.抗除草剂
- D.抗人为破坏

答案：ABC

2.下列关于转基因食品的说法，正确的是（ ）。

- A.转基因食品可能具有更高的营养价值
- B.转基因食品的安全性评估需要科学依据
- C.转基因作物的种植有助于保障粮食安全
- D.转基因食品对人体健康一定有害

答案：ABC

3.关于转基因食品，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.转基因食品仅指转基因农作物
- B.转基因食品包括转基因动物食品、转基因植物食品和转基因微生物食品
- C.转基因食品不存在潜在的安全风险
- D.市场上出售的转基因食品必须贴上“转基因食品”标签

答案：BD

4.关于转基因食品的评估，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.转基因食品的评估与传统食品相同
- B.转基因食品的评估更加严格
- C.转基因食品在上市前需要经过多方面的评估
- D.转基因食品的评估主要由生产者自行完成

答案：BC

5.关于转基因食品的标识，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.所有转基因食品都必须进行标识
- B.只有转基因农作物需要进行标识
- C.转基因食品的标识可以随意更改
- D.转基因食品的标识应明确标注“转基因食品”

答案：AD

### 模块三 项目一

#### 一. 判断题

1.没有一种食物能提供给我们身体所需要的全部营养物质。

答案：正确

2.营养不良既包括营养缺乏引起的病态也包括营养过剩引起的病态。

答案：正确

3.《中国居民膳食指南（2022 版）》中指出我们要坚持蔬菜为主的平衡膳食模式。

答案：错误

4.各年龄段的人群都应天天进行身体活动，保持健康体重。

答案：正确

5.推荐喝白水或茶水，不用饮料代替白水，且足量饮水，少量多次。

答案：正确

#### 二. 单选题

1.人体的三大产能营养素不包括以下哪种（ ）。

- A.蛋白质
- B.脂肪
- C.矿物质
- D.碳水化合物

答案：C

2.一般认为，平衡膳食中必需氨基酸和非必需氨基酸的最佳比例为（ ）。

- A.5:5
- B.4:6
- C.6:4

D.3:7

答案：B

3.《中国居民膳食指南（2022 版）》中指出，针对 2 岁以上的健康人群，餐餐有蔬菜，保证每天摄入不少于（ ）的新鲜蔬菜，深色蔬菜应占 1/2。

A.200g

B.250g

C.300g

D.350g

答案：C

4.《中国居民膳食指南（2022 版）》中指出，针对 2 岁以上的健康人群，培养清淡饮食习惯，成年人每天摄入食盐不超过（ ）。

A.4g

B.5g

C.6g

D.7g

答案：A

5.《中国居民膳食指南（2022 版）》中指出，针对 2 岁以上的健康人群，吃各种各样的乳制品，摄入量相当于每天（ ）以上液态奶。

A.200mL

B.250mL

C.300mL

D.350mL

答案：C

### 三. 多选题

1.合理营养的基本要求包括（ ）。

A.满足机体需要的能量和营养素

B.易于消化

C.科学合理的膳食制度

D.对人体安全

答案：ABCD

2.在一般人群膳食指南中，关于奶类和大豆的摄入建议包括哪些（ ）。

A.奶类富含钙，应适量摄入

B.大豆富含优质蛋白质，应经常吃

C.吃各种各样的奶制品，相当于每天液态奶 300g

D.奶类和大豆可以相互替代，不需同时摄入

答案：ABC

3.以下哪些是一般人群膳食指南中提到的健康体重管理策略（ ）。

A.各年龄段人群都应天天运动

- B.食不过量，控制总能量摄入
- C.坚持日常身体活动，每周至少进行 5 天中等强度身体活动
- D.减少久坐时间，每小时起来动一动

答案：ABCD

4.在遵循《中国居民膳食指南》时，以下哪些做法是有助于健康的（ ）。

- A.每天应摄入足够量的谷类食物，如米饭、面条等
- B.经常吃全谷物、大豆制品，并适量吃坚果
- C.喝水应该少量多次，每次约 200ml 左右
- D.为增加铁的吸收和体内利用，建议多摄入富含维生素 C 的食物

答案：ABCD

5.关于《中国居民膳食指南》中的平衡膳食准则，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.坚持谷类为主的平衡膳食模式
- B.平均每天摄入 12 种以上食物，每周 25 种以上，合理搭配
- C.控制添加糖的摄入量，每天不超过 50g，最好控制在 25g 以下
- D.餐餐有蔬菜，保证每天摄入不少于 300g 的新鲜蔬菜，深色蔬菜应占 1/2

答案：ABC

### 模块三 项目二

#### 一. 判断题

1.建议素食者比一般人摄入更多大豆及其制品，特别是发酵豆制品。

答案：正确

2.高龄、衰弱老年尽量不要再进行身体和益智活动。

答案：错误

3.任何婴儿配方乳或代乳品都不能与母乳相媲美，只能作为纯母乳喂养失败后无奈的选择。

答案：正确

4.不要求偏胖的老年人快速降低体重，而是应维持在一个比较稳定的范围内。

答案：正确

5.积极规律的身体活动、充足的睡眠有利于学龄儿童的正常生长发育和健康。

答案：正确

#### 二. 单选题

1.学龄儿童应每天累计进行至少（ ）min 的中高强度身体活动，以全身有氧活动为主。

- A.30
- B.60
- C.90
- D.120

答案：B

2.应鼓励学龄前儿童经常参加户外活动，每天至少（ ）min。

- A.30
- B.60
- C.90
- D.120

答案：D

3.满6月龄起必须添加辅食，从富含（ ）的泥糊状食物开始。

- A.铁
- B.锌
- C.镁
- D.碘

答案：A

4.母乳是婴儿最理想的食物，坚持（ ）月龄内纯母乳喂养。

- A.3
- B.6
- C.9
- D.12

答案：B

5.《中国居民膳食指南》中还包括了下列哪些特殊人群（ ）。

- A.青少年
- B.运动员
- C.糖尿病患者
- D.高温作业人群

答案：A

### 三. 多选题

1.对于特殊人群，如学龄儿童（6-17岁），膳食指南有哪些建议（ ）。

- A.认识食物，学习烹饪，提高营养科学素养
- B.三餐合理，规律进餐，培养健康饮食行为
- C.合理选择零食，足量饮水，不喝含糖饮料
- D.保证每天至少活动60分钟，增加户外活动时间

答案：ABCD

2.关于备孕妇女膳食指南，以下哪些建议是正确的（ ）。

- A.调整孕前体重至适宜水平
- B.常吃含铁丰富的食物，选用碘盐，孕前3个月开始补充叶酸
- C.禁烟酒，保持健康生活方式
- D.大量摄入高热量食物以储备能量

答案：ABC

3.以下哪些属于《中国居民膳食指南》中提到的特殊人群（ ）。

- A.0~6 月龄婴儿
- B.1~3 岁幼儿
- C.儿童青少年
- D.孕期及哺乳期妇女

答案：ABCD

4.对于高龄老年人,《中国居民膳食指南》提出了哪些特别的膳食建议 ( )。

- A.注重食物多样,鼓励多种方式进食
- B.选择质地细软、能量和营养密度高的食物
- C.经常监测体重,进行营养评估和膳食指导
- D.可以大量摄入高盐食品以增加食欲

答案: ABC

5.关于特殊人群膳食指南,以下哪些说法是正确的 ( )。

- A.特殊人群需要遵循比一般人更具体的膳食建议
- B.孕妇应增加富含优质蛋白质及维生素 A 的动物性食物和海产品的摄入
- C.老年人应注重食物多样,鼓励多种方式进食
- D.学龄前儿童应培养健康饮食行为,合理选择零食

答案: ABCD

### 模块三 项目三

#### 一. 判断题

1.膳食指南中鼓励多摄入的食物有蔬菜水果、奶类豆类等。

答案: 正确

2.烹调油要多样化,应经常更换种类,以满足人体对各种脂肪酸的需要。

答案: 正确

3.动物性食物为主是我国的膳食传统,实践证明对健康有益。

答案: 错误

4.膳食宝塔包含的每一类食物中都有许多品种,同一类中各种食物所含营养成分大体上近似,在膳食中可以互相替换。

答案: 正确

5.我国幅员辽阔,可以根据各地的饮食习惯及物产,因地制宜,有效实现平衡膳食模式。

答案: 正确

#### 二. 单选题

1《中国居民平衡膳食宝塔》共分为几层 ( )。

- A.6
- B.3
- C.8
- D.5

答案：D

2.中国居民膳食宝塔推荐一般成年人每天的谷类食物摄入量是（ ）克。

A.200-350

B.250-400

C.300-450

D.350-500

答案：B

3.中国居民平衡膳食宝塔中建议每人每天食用蔬菜（ ）克。

A.100-200

B.200-300

C.300-500

D.400-500

答案：C

4.《中国居民膳食指南（2022）》平衡膳食准则一，坚持（ ）为主的平衡膳食模式。

A.水果

B.谷类

C.蛋白质

D.碳水化合物

答案：B

5.对中国居民平衡膳食宝塔应用的描述，不正确的选项是（ ）。

A.确定适合自己的能量水平

B.根据自己的能量水平确定食物需要

C.食物同类互换

D.每日严格按照膳食宝塔建议的各类食物的数量进食

答案：D

### 三. 多选题

1.关于平衡膳食宝塔的食物摄入量建议，以下哪些说法是正确的（ ）。

A.食物摄入量建议是根据不同能量需要量水平设计的

B.可以根据自己的能量需要按宝塔的推荐计算自己一日三餐所需各类食物的量

C.宝塔的各层可同类互换，如以粮换粮，以豆换豆

D.必须每天都严格按照宝塔的推荐量吃各类食物

答案：ABC

2.平衡膳食宝塔中，哪些食物是蛋白质的主要来源，且建议青少年多吃（ ）。

A.奶类

B.肉类和蛋类

C.谷类

D.油脂类

答案：AB

3.关于平衡膳食宝塔，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.宝塔将食物分成五类，从塔基到塔顶表示人体需求量的逐渐减少
- B.宝塔建议每日三餐的能量分配应为早、中、晚分别占 30%、40%和 30%
- C.宝塔中的食物摄入量建议是一个平均值和比例，无需每天都严格按照推荐量吃
- D.宝塔是为了提倡全面而平衡的营养，避免营养不良或营养过剩

答案：ABCD

4.以下哪些人群在膳食指南中有特别的营养建议（ ）。

- A.孕妇，需要增加叶酸、铁、钙等营养素的摄入
- B.学龄前儿童，应注重食物的多样性和均衡性，避免偏食和挑食
- C.老年人，应保证供给充足能量，食物要粗细搭配、易于消化，同时注重钙和维生素 D 的摄入
- D.健康成年人，无需特别关注膳食指南中的营养建议

答案：ABC

5.针对特殊人群，以下哪些饮食方案是合理的（ ）。

- A.牙龈常出血的人应该多吃新鲜的水果和蔬菜，以补充维生素 C
- B.夜盲症患者应适当地多吃些动物肝脏、胡萝卜等，以补充维生素 A
- C.儿童青少年应补充鸡蛋、奶、豆制品等高蛋白食物，以支持生长发育
- D.高血压患者应减少盐的摄入，以控制血压

## 模块四 项目一

### 一. 判断题

1.生熟食品混放不会增加食品中的生物性危害风险。

答案：错误

2.所有细菌都会对食品造成生物性危害。

答案：错误

3.金黄色葡萄球菌的耐热肠毒素在高温下仍能存活并引起食物中毒。

答案：正确

4.寄生虫为寄生在人或动物体内的有害生物，可通过多种途径污染食品和饮水，危害人体健康。

答案：正确

5.绝大部分肉毒中毒由动物性食物所引起，少部分以植物性食品所引起。

答案：错误

### 二. 单选题

1.下列不属于食品中的生物性危害的是（ ）。

- A.细菌
- B.化学添加剂

C.霉菌

D.病毒

答案：B

2.常见于花生、玉米等谷物中，具有极强的致癌性的霉菌毒素（ ）。

A.黄曲霉毒素

B.赭曲霉毒素

C.青霉毒素

D.镰刀菌毒素

答案：A

3.防止食品中含有黄曲霉毒素污染的根本措施是（ ）。

A.防霉

B.去霉

C.去毒

D.挑出霉粒

答案：A

4.以下哪种不属于食品中的生物性危害（ ）。

A.细菌

B.农药残留

C.霉菌

D.病毒

答案：B

5.食品在加工过程中，为预防细菌性食物中毒，应采取的关键措施不包括（ ）。

A.避免生食品与熟食品接触

B.接触直接入口食品的人员消毒手部

C.保持食品加工操作场所清洁

D.使用大量防腐剂

答案：D

### 三．多选题

1.以下哪种措施不能有效预防细菌性食物中毒（ ）。

A.避免生食品与熟食品接触

B.接触直接入口食品的人员消毒手部

C.保持食品加工操作场所清洁

D.将食品长时间放置在室温下

答案：ABC

2.下列哪种方式是减少食品中微生物污染的有效手段（ ）。

A.冷藏

B.冷冻

C.干燥

D. 随意堆放

答案：ABC

3.下列哪项措施能有效预防食品中的生物性危害（ ）。

A.彻底加热处理

B.生熟食品分开存放

C.使用过期原料

D.餐具彻底消毒

答案：ABD

4.以下哪些是属于食品中常见的生物性污染（ ）。

A.细菌污染

B.病毒污染

C.寄生虫污染

D.重金属污染

答案：ABC

5.关于食品中的寄生虫污染，以下哪些说法是正确的（ ）。

A.寄生虫污染可导致人体寄生虫病

B.避免食用未煮熟的肉类和海鲜是预防寄生虫污染的重要措施

C.注意食品卫生，防止寄生虫通过食品传播

D.寄生虫污染只会引起轻微的胃肠道不适

答案：ABC

## 模块四 项目二

### 一. 判断题

1.食品中的化学性危害主要来源于天然毒素、农药残留、重金属污染和食品添加剂滥用等。

答案：正确

2.农药残留是食品中常见的化学性危害之一，但通过彻底的清洗和烹饪可以完全去除。

答案：错误

3.食品中的天然毒素如河豚毒素、黄曲霉毒素等都可以通过加热彻底破坏。

答案：错误

4.食品添加剂的主要目的是改善食品的色、香、味，与营养无关。

答案：错误

5.重金属污染主要通过工业废水排放进入水体，进而污染水产品 and 农作物。

答案：正确

### 二. 单选题

1.下列哪项不属于食品中的化学性危害（ ）。

A. 农药残留

- B. 细菌污染
- C. 添加剂滥用
- D. 重金属污染

答案：B

2.以下哪种方法不能有效预防食品化学性危害（ ）。

- A.严格控制食品添加剂的使用
- B.加强农药残留检测
- C.使用过期食品原料
- D.选用安全的食品包装材料

答案：C

3.以下哪种措施不能有效预防化学性食物中毒（ ）。

- A.避免食用过期食品
- B.彻底清洗蔬菜水果以去除农药残留
- C.使用大量防腐剂来延长食品保质期
- D.不食用来源不明的野生蘑菇

答案：C

4.下列关于食品中化学性危害的描述，哪一项是不正确的（ ）。

- A.农药残留是食品中常见的化学性危害之一，主要来源于农业生产过程中的不当使用
- B.重金属污染可能通过食品链进入人体，对人体健康造成长期危害
- C.食品添加剂在合理范围内使用是安全的，但过量使用可能构成化学性危害
- D.天然毒素如河豚毒素主要属于生物性危害，与化学性危害无关

答案：D

5.在食品加工和储存过程中，可能产生多种化学性危害。以下哪种物质不是由食品加工或储存不当直接产生的化学性危害（ ）。

- A.炸薯条中的丙烯酰胺
- B.苹果汁中超标的农药残留
- C.猪肉中的囊尾蚴
- D.酸败油脂中的过氧化物

答案：C

### 三. 多选题

1.食品在加工和贮藏过程中可能产生哪些化学污染物（ ）。

- A.丙烯酰胺
- B.二噁英类
- C.细菌
- D.亚硝基化合物

答案：ABD

2.二噁英类污染物的主要来源有哪些（ ）。

- A.焚烧垃圾和医疗废弃物
- B.工业燃烧
- C.家庭煤柴的燃烧
- D.食品加工过程中的自然产生

答案：ABC

3.下列哪些食品可能含有较高的亚硝酸盐（ ）。

- A.新鲜蔬菜
- B.腌制食品
- C.腊肉
- D.熟食肉制品

答案：BCD

4.为了预防食品中的化学性危害，消费者应该采取哪些措施（ ）。

- A.选择新鲜、未受污染的食材
- B.避免购买和食用过期食品
- C.尽量食用生食以保留营养
- D.合理安排食品储存和烹饪方式

答案：ABD

5.丙烯酰胺主要在哪些类型的食品中产生（ ）。

- A.焙烤食品
- B.油炸食品
- C.生鲜食品
- D.膨化食品

答案：ABD

## 模块四 项目三

### 一. 判断题

1.放射性污染对食品安全的威胁较小，可以忽略不计。

答案：错误

2.食品加工设备上的磨损部件不会成为食品中异物的来源。

答案：错误

3.食品中的物理性危害只能通过肉眼观察来识别。

答案：错误

4.食品生产过程中的异物控制计划是预防物理性危害的关键措施之一。

答案：正确

5.放射性物质对食品的污染主要来源于自然界的放射性元素。

答案：错误

## 二. 单选题

1.以下哪项不属于食品中的物理性危害（ ）。

- A.农药残留
- B.异物混入
- C.放射性污染
- D.硬物刺伤

答案：A

2.放射性污染对人体的主要危害不包括（ ）。

- A.致癌
- B.遗传损伤
- C.消化不良
- D.免疫系统抑制

答案：C

3.放射性污染对食品安全的威胁主要来自于（ ）。

- A.食品添加剂的过量使用
- B.农药残留的积累
- C.环境污染和核事故
- D.微生物的污染

答案：C

4.以下哪种措施可以有效预防食品中的物理性危害（ ）。

- A.使用过期原料以降低成本
- B.降低食品生产环境的卫生标准
- C.对食品进行严格的检验和筛选，去除异物
- D.增加食品添加剂的使用量

答案：C

5.食品中的物理性危害主要是指什么（ ）。

- A.食品中的细菌污染
- B.食品中的化学添加剂超标
- C.食品中发现的不正常危害异物，可能使人致病或致伤
- D.食品中的营养成分不足

答案：C

## 三. 多选题

1.下列哪些措施可以有效减少食品中的物理性危害（ ）。

- A.使用先进的检测设备对食品进行筛选
- B.加强食品生产环境的卫生管理
- C.提高食品包装的质量和标准
- D.降低食品的生产成本

答案：ABD

2.食品中的放射性污染可能来源于哪些途径（ ）。

- A.核电站事故或泄漏
- B.工业放射性废料的处理不当
- C.食品自然产生的放射性物质
- D.放射性物质在食品生产、运输过程中的意外照射

答案：ABD

3.下列关于食品物理性危害的叙述哪些是正确的（ ）。

- A.物理性危害通常不会对人体健康造成长期影响
- B.物理性危害主要包括异物混入和放射性污染
- C.食品中的物理性危害可以通过感官检查完全发现
- D.预防食品物理性危害需要综合考虑生产、储存、运输等多个环节

答案：BD

4.为了预防食品中的物理性危害，食品生产企业应该采取哪些措施（ ）。

- A.定期对生产设备进行维护和检查
- B.对原料进行严格筛选和检验
- C.降低生产成本以提高利润
- D.加强员工培训和食品安全意识教育

答案：ABD

5.食品中的物理性危害主要包括哪些类型（ ）。

- A.碎玻璃、金属片等异物
- B.放射性污染
- C.细菌污染
- D.掺假、制假中加入的物质

答案：ABD

#### 模块四 项目四

##### 一. 判断题

1.引起食品中毒的病原体中，真菌毒素主要存在于霉变的谷物和坚果中。

答案：正确

2.食物中毒的预防措施包括保持个人卫生、食品清洁、生熟分开、加热彻底等。

答案：正确

3.食物中毒的潜伏期一般较长，可达数周甚至数月。

答案：错误

4.所有食源性疾病都是由细菌引起的。

答案：错误

5.由致病微生物引起的食源性疾病是全世界发生最多的食品安全问题。

答案：正确

## 二. 单选题

1.细菌性食物中毒多见于夏秋季，主要是由于（ ）。

- 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

答案：D

2.食物中毒后，首先应采取的措施是（ ）。

- A.立即停止食用可疑食物
- B.自行服用止泻药
- C.大量饮水以稀释毒素
- D.等待症状自行缓解

答案：A

3.食用哪种食物可能导致食源性龙葵素中毒（ ）。

- A.发芽的土豆
- B.未彻底煮熟的四季豆
- C.发霉的花生
- D.新鲜的水果

答案：A

4.下列哪种情况属于食物中毒（ ）。

- A.急性胃肠炎
- B.食物过敏
- C.食源性有机磷农药中毒
- D.肝吸虫病

答案：C

5.食源性疾病不包括哪一项（ ）。

- A.已知的肠道传染病
- B.食物感染的肠道传染病
- C.食源性寄生虫病
- D.食物中毒

答案：A

## 三. 多选题

1.以下哪些措施有助于预防食源性疾病（ ）。

- A.避免食用过期食品
- B.彻底清洗水果和蔬菜
- C.将生肉和熟食分开存放
- D.使用同一砧板切生肉和熟食

答案：ABC

2.以下哪些食物处理方式可以减少食物中毒的风险（ ）。

- A.将生肉和熟食混合存放
- B.将食物冷藏保存
- C.长时间将食物置于室温下
- D.彻底清洗水果和蔬菜

答案：BD

3.以下哪些属于食物中毒的症状（ ）。

- A.头痛和发热
- B.腹痛和腹泻
- C.咳嗽和流鼻涕
- D.恶心和呕吐

答案：BD

4.食源性疾病可能由哪些因素引起（ ）。

- A.细菌
- B.病毒
- C.寄生虫
- D.真菌

答案：ABCD

5.关于食物中毒，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.食物中毒一定由细菌引起
- B.食物中毒的症状通常包括恶心、呕吐、腹痛和腹泻
- C.食物中毒可能由化学物质引起
- D.食物中毒后应立即就医

答案：BCD

## 模块五 项目一

### 一. 判断题

1.霉菌污染后可以使粮食带毒，产生霉菌毒素，而霉菌毒素对人体可能造成严重危害。

答案：正确

2.谷类作物中主要的有毒物还包括重金属残留，如汞、砷、镉、铅等，这些有毒物质主要来源于空气污染。

答案：错误

3.稻谷在生长、收割、贮藏和运输过程中，一般不会混入杂质。

答案：错误

4.根据谷物与杂质的特性不同，一般可以采取筛选法、风选法、密度分级法、磁选法和色选法等出去稻谷中的物理杂质。

答案：正确

5.马铃薯中毒绝大部分均发生在秋季，对马铃薯保管不好，易引起发芽。

答案：错误

## 二．单选题

1.谷类作物质量安全问题不包括以下哪个方面（ ）

- A.霉菌的污染
- B.农药残留污染
- C.重金属对于谷物的污染
- D.空气污染

答案：D

2.土壤 pH 值每下降一个单位值，土壤中重金属流活性值就会增加（ ）倍，从而使其更容易被作物吸收，加剧了重金属污染的危害。

- A.1
- B.2
- C.10
- D.5

答案：C

3.霉菌污染后可以使粮食带毒，产生（ ），对人体可能造成严重危害。

- A.病变
- B.霉菌毒素
- C.杂质
- D. 病毒

答案：B

4.谷类作物中主要的有毒物还包括重金属残留，如汞、砷、镉、铅等，这些有毒物质主要来源于（ ）。

- A.空气污染
- B.土壤污染
- C.环境污染
- D.水体污染

答案：B

5. 马铃薯中含有一种叫“（ ）”的毒素，在皮肉青紫发绿不成熟或发芽的马铃薯中，尤其在发芽的部位毒素含量高，吃了就容易引起中毒。

- A.黄曲霉毒素
- B.青霉素
- C.生物碱
- D.龙葵碱

答案：D

### 三. 多选题

1.霉菌侵染粮食后对粮食的影响较大，具体表现在（ ）。

- A.变色变味
- B.加工品质劣变
- C.粮食霉变
- D.粮食的营养品质下降

答案：ABCD

2.植物性食品的主要安全问题包括（ ）。

- A.农药残留
- B.有毒害的物质污染
- C.仓储害虫
- D.食品添加剂过量使用

答案：ABC

3.下列关于植物性食物中毒的描述正确的是（ ）。

- A.鲜黄花菜含有秋水仙碱
- B.四季豆含有植物血凝素和皂素
- C.土豆发芽、变绿处含有秋水仙碱
- D.粗制生棉籽油中主要含有棉酚等有毒物质

答案：ABD

4.植物性食品可能含有的有毒成分包括哪些（ ）。

- A.氰苷
- B.龙葵素
- C.秋水仙碱
- D.三聚氰胺

答案：ABC

5.关于植物性食品的安全问题，以下哪些描述是正确的（ ）。

- A.农药残留是植物性食品的一个主要安全问题
- B.植物性食品可能受到有毒害物质的污染
- C.仓储害虫不会影响植物性食品的安全性
- D.真菌和真菌毒素污染是植物性食品的一个潜在风险

答案：ABD

## 模块五 项目二

### 一. 判断题

1.腐生微生物包括有细菌、酵母菌和霉菌。

答案：正确

2.《食品添加剂使用卫生标准》规定，肉类食品复合硝酸盐的限量为 $\leq 10\text{g/kg}$ 。

答案：错误

3.目前原料奶质量是影响乳制品质量的主要因素。

答案：正确

4.鲜蛋最容易受到兽药残留的污染。

答案：错误

5.加工皮蛋时，原料蛋必须经过照验，保证原料蛋的新鲜完整。

答案：正确

## 二. 单选题

1.在动物养殖环节，使用兽药的目的是治疗和预防疾病，以下不会引起安全问题的是（ ）。

- A.使用禁用药物
- B.添加瘦肉精
- C.按使用的说明使用药物
- D.无严格的停药期

答案：C

2.目前原料奶质量是影响乳制品质量的主要因素，而造成原料奶质量差的主要原因不包括（ ）。

- A.物理性危害
- B.生物性因素
- C.新生动物疫病
- D.化学性因素

答案：A

3.水产品中的微生物污染主要是致病菌和（ ）。

- A.霉菌
- B.寄生虫
- C.副溶血弧菌
- D.大肠杆菌

答案：B

4. 以下不属于毒性水产品中毒的是（ ）。

- A.霉菌毒素
- B.河豚毒素
- C.螺类毒素
- D.肉毒鱼毒素

答案：A

5.鲜蛋常见的安全问题不包括（ ）。

- A.微生物污染
- B.农药残留
- C.腐败变质

D.包装材料污染

答案：B

### 三. 多选题

1.动物性食品可能受到哪些类型的污染（ ）。

A.细菌污染

B.真菌污染

C.重金属污染

D.农药污染

答案：ABC

2.以下哪些属于动物性食品安全问题（ ）。

A.饲料添加剂使用混乱

B.畜禽疫病得不到有效控制

C.环境污染特别严重

D.食品包装材料不安全

答案：ABCD

3.以下哪些措施可以有效预防动物性食品安全问题（ ）。

A.加强饲料添加剂的管理

B.控制畜禽疫病

C.改善食品加工和储存条件

D.提高食品包装材料的安全性

答案：ABCD

4.关于食品腐败变质，以下哪些说法是正确的（ ）。

A.是食品在微生物作用下发生的变质

B.腐败变质的食品不能食用

C.腐败变质通常伴随着异味和颜色的变化

D.所有食品都可能发生腐败变质

答案：ABCD

5.关于动物性食品中毒及预防措施，以下哪些说法是正确的（ ）。

A.河豚鱼毒素是神经毒，中毒死亡率很高，因此应严禁食用河豚鱼

B.死了的海鱼因含组氨酸，吃了一定会发生食物中毒

C.畜禽疫病得不到有效控制是动物性食品安全问题之一，应加强畜禽疫病的防控

D.食品加工过程中，只要彻底加热就能完全消除所有食物中毒的风险

答案：AC

## 模块五 项目三

### 一. 判断题

1.豆制品是以大豆或杂豆为主要原料，经加工制成的食品，主要包括发酵豆制品和非发酵豆制品两大类。

答案：正确

2.在豆类原料处理阶段中，可以不经过浸泡。

答案：错误

3.对于油炸豆制品，油温应控制在 150℃-180℃，当油色发暗、气泡大而无力的时应无需换油。

答案：错误

4.为减少浸泡过程中有害微生物的生长，应选用地下水、深井水等。

答案：错误

5.直接与豆制品原料、半成品、成品等接触的人员不准佩戴耳环、戒指、手镯、项链，但可以佩戴手表。

答案：错误

## 二. 单选题

1.以下属于发酵豆制品的是（ ）。

- A.酱油
- B.素肉
- C.豆浆
- D.豆腐

答案：A

2.以下属于非发酵豆制品的是（ ）。

- A.酱油
- B.豆腐乳
- C.豆豉
- D.豆腐

答案：D

3.在原料处理阶段，原料豆经清洗、分选、脱皮、（ ）等工艺，应除去豆类表面残留的农药、微生物及有害杂质。

- A.脱水
- B.浸泡
- C.晾干
- D.脱油

答案：B

4. 豆制品加工过程中，常放入的食品添加剂不包括（ ）。

- A.乳化剂
- B.食用胶
- C.漂白剂
- D.凝固剂

答案：C

5.关于豆制品的保存，以下说法不正确的是（ ）。

- A.内酯豆腐在保存时对温度要求较高
- B.豆制品应尽量避免在常温下长时间存放
- C.豆制品的保质期受多种因素影响，包括包装方式
- D.所有豆制品在保存时都不需要特别控制温度

答案：D

### 三．多选题

1.豆制品加工中容易出现哪些质量问题（ ）。

- A.杂菌污染
- B.氨基酸态氮含量过低
- C.食品添加剂超量和超范围使用
- D.加工中使用非食品原料

答案：ABCD

2.在豆制品加工过程中，哪些因素可能导致微生物污染（ ）。

- A.原料大豆未经彻底清洗
- B.使用不符合食品卫生要求的加工用水
- C.生产加工设备卫生状况不佳
- D.生产环境及生产人员卫生状况差

答案：ABCD

3.豆制品加工中可能存在的有害物质包括哪些（ ）。

- A.黄曲霉毒素
- B.非法添加的防腐剂
- C.非法使用的增白剂
- D.加工过程中产生的有害热聚合产物

答案：ABCD

4.关于豆制品的食品安全管理，以下哪些做法是正确的（ ）。

- A.建立健全食品安全管理制度
- B.定期对豆制品进行抽样检测
- C.对加工过程中出现的异常情况进行及时记录和处理
- D.随意更改加工工艺和配方以提高产量

答案：ABC

5.在豆制品的深加工过程中，哪些环节可能引入食品安全风险，并且需要特别监控（ ）。

- A.原料大豆的储存与运输，特别是湿度和温度的控制
- B.加工用水的水质处理与监测，包括水源选择和后续处理
- C.添加剂的使用种类、剂量及添加时机，特别是非传统添加剂的引入
- D.成品包装材料的选取与密封性测试，以及包装过程中的卫生控制

答案：ABCD

## 模块五 项目四

### 一. 判断题

1.与果蔬原料直接接触的设备内表面及工作零件表面，可以有台、沟、及外露的螺栓连接。

答案：错误

2.食品添加剂的要正确使用，比如，按照国家标准要求，果蔬罐头产品中可以检出甜味剂、防腐剂。

答案：错误

3.浓缩汁的温度在转运过程中不超过 6℃，并采取严格的卫生措施，转运时间不超过 30h-40h。

答案：正确

4.果蔬罐制品在贮存和运输时主要的问题是胖听、变色变味、罐内汁液混浊和沉淀等。

答案：正确

5.即当罐头内部压力小于外界空气的压力时，底盖鼓胀，形成胖听，或称胀罐。

答案：错误

### 二. 单选题

1. 果蔬原料在收获过程中易混入物理性杂质，以下不属于物理性杂质的是（ ）。

- A.甜味剂
- B.钢丝
- C.碎石
- D.塑料

答案：A

2.在食品生产中，对所有设备、管道及容器等按规定处理，以下做法不正确的是（ ）。

- A.设备内表面有死角
- B.消除热原污染
- C.降低或消除微生物污染
- D.彻底清洗和灭菌

答案：A

3.对果蔬制品进行包装可以较好的防止由人为因素引起的内装物变形、破损和变质，以下不属于人为因素的是（ ）。

- A.冲击
- B.振动
- C.尘埃
- D.刺穿

答案：C

4.以下哪种果蔬处理方式可能增加食品安全风险（ ）。

- A.使用专用的果蔬清洗剂清洗果蔬

- B.对果蔬进行削皮处理，去除可能残留的农药和污垢
- C.将切生、熟食品的砧板混用
- D.定期对储存果蔬的容器进行清洁和消毒

答案：C

5.在果蔬处理过程中，以下哪种做法是不正确的（ ）。

- A.使用流动的清水彻底清洗果蔬
- B.将果蔬与肉类分开存放，避免交叉污染
- C.使用变质的果蔬制作果汁或酱料
- D.削去果蔬外皮，特别是对于那些不能确保彻底清洗干净的果蔬

答案：C

### 三．多选题

1.果蔬贮藏的方法主要有（ ）。

- A.低温贮藏
- B.减压贮藏
- C.气调贮藏
- D.化学防腐

答案：ABCD

2.关于果蔬的农药残留问题，以下哪些措施可以有效减少农药残留（ ）。

- A.选择使用低毒、低残留的农药
- B.严格按照农药使用说明进行喷洒，避免过量使用
- C.在果蔬收获前一段时间停止使用农药
- D.对果蔬进行彻底的清洗和浸泡

答案：ABCD

3.在果蔬加工过程中，如何防止微生物污染（ ）。

- A.对加工设备和环境进行定期消毒
- B.加工人员需保持良好的个人卫生习惯
- C.使用符合食品安全标准的加工用水
- D.严格控制加工过程中的温度和湿度

答案：ABCD

4.关于果蔬的清洗与处理，以下哪些做法是正确的（ ）。

- A.果蔬在食用前应彻底清洗，以去除表面的污垢和农药残留
- B.对于难以清洗的果蔬，可以使用专用的果蔬清洗剂
- C.清洗后的果蔬应尽快食用，以避免长时间放置导致细菌滋生
- D.削去果蔬的外皮是去除农药残留的最有效方法

答案：ABCD

5.哪种做法在购买果蔬时是不安全的（ ）。

- A.选择价格最低的果蔬
- B.购买有虫眼的果蔬，认为它们没有农药残留

- C.购买经过检疫合格的果蔬  
D.购买发芽的马铃薯，因为价格便宜  
答案：ABD

## 模块五 项目五

### 一. 判断题

- 1.保健食品既不属于食品，也不属药品。  
答案：错误
- 2.保健食品的主要功能有免疫调节、调节血脂和抗疲劳等。  
答案：正确
- 3.保健食品对于所有人群都适用。  
答案：错误
- 4.保健品的生产销售必须申请注册，获得国家药监局或卫生部的“健字号批准文号”。  
答案：正确
- 5.保健食品的标签、说明书和广告内容必须真实,符合其产品质量要求。可以有暗示可使疾病痊愈的宣传。  
答案：错误

### 二. 单选题

1. 我国目前保健食品的主要功能不包括（ ）。  
A.免疫调节  
B.抗疲劳  
C.治疗疾病  
D.调节血脂  
答案：C
- 2.下面不属于允许作为营养强化剂的矿物质是（ ）。  
A.钠  
B.钙  
C.锌  
D.铁  
答案：A
- 3.保健食品内外包装上必须标有（ ）标志及“保健食品”字样。  
A. “蓝帽子”  
B. “黑帽子”  
C. “黄帽子”  
D. “红帽子”  
答案：A

4.保健食品与普通食品最主要的区别是（ ）。

- A.口感不同
- B.有特定的保健功能
- C.包装不同
- D.食用人群不同

答案：B

5.保健食品的标签、说明书不得涉及哪项内容（ ）。

- A.适宜人群
- B.功效成分
- C.治疗功能
- D.食用方法

答案：C

### 三．多选题

1.以下哪些物质可能属于保健食品中的常见成分（ ）。

- A.抗生素
- B.矿物质
- C.膳食纤维
- D.蛋白质

答案：BCD

2.保健食品的标签上应包含哪些信息（ ）。

- A.生产日期
- B.保质期
- C.生产厂家
- D.批准文号

答案：ABCD

3.保健食品的主要作用包括哪些（ ）。

- A.补充营养
- B.调节机体功能
- C.维持或改善机体健康状态
- D.降低疾病发生风险因素

答案：ABCD

4.以下哪些食物可能作为营养强化的载体（ ）。

- A.面粉
- B.酱油
- C.牛奶
- D.食盐

答案：ABCD

5.以下哪些措施可以确保营养强化食品的安全性（ ）。

- A.严格选用符合食品安全标准的强化剂
- B.严格控制强化剂的添加量，避免过量
- C.建立完善的产品追溯体系，确保产品来源可追溯
- D.无需对强化后的食品进行任何安全性评估

答案：ABC

## 模块五 项目六

### 一. 判断题

1.转基因食品的发展得益于杂交技术，是近些年才开始出现。

答案：错误

2.20 世纪 80 年代初,法国最早进行转基因食品的研究。

答案：错误

3.大量的转基因生物进入自然界后很可能会与野生物种杂交，造成基因污染。

答案：正确

4.基因逃逸，就是指微生物之间可以通过转导转化接合进行基因转移。

答案：正确

5.目前，我国是唯一采用定性按目录强制标识方法的国家，也是对转基因产品标识最多的国家。

答案：正确

### 二. 单选题

1.转基因植物潜在的生存竞争优势不包括（ ）。

- A.具有较窄的生态幅
- B.具有较宽的生态幅
- C.繁殖能力强
- D.抗病虫性和产量更好

答案：A

2.转基因食品的优点不包括（ ）。

- A. 不受季节影响
- B. 改变育种方式
- C. 营养物质破坏
- D. 培育优良品种

答案：C

3.关于转基因食品安全性的说法，错误的是（ ）。

- A.转基因食品的安全性有科学理论的支撑
- B.转基因食品的安全性有上千项科学实验的证明
- C.转基因食品安全性未知，要几代人才能看出来
- D.转基因食品的安全性得到了包括世界卫生组织在内的众多权威机构的认可

答案：C

4.有关转基因食品安全性的叙述，正确的是（ ）。

- A.转基因食品对人体发育和健康产生诸多危害
- B.食用转基因食品会导致外源基因转入人体细胞
- C.全世界众多权威机构已认可转基因食品的安全性
- D.转基因食品会改变人的基因

答案：C

5.关于转基因作物的抗虫性，以下哪个说法是不正确的（ ）。

- A.抗虫转基因作物通常通过表达特定的杀虫剂蛋白来杀死或驱逐害虫
- B.抗虫转基因作物的种植可以减少化学农药的使用量
- C.抗虫转基因作物对所有类型的害虫都具有抵抗力
- D.长期种植抗虫转基因作物可能会导致害虫产生抗药性

答案：C

### 三．多选题

1.以下哪些是关于转基因食品的正确认识（ ）。

- A.转基因食品一定存在安全性问题
- B.转基因产品上市前都要经过安全评价
- C.吃了抗虫大豆后人体也具有抗虫性状
- D.应科学理性对待转基因生物和食品

答案：BD

2.关于转基因食品的安全性评价，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.转基因食品对人体发育和健康产生诸多危害
- B.食用转基因食品会导致外源基因转入人体细胞
- C.种植转基因植物有可能因基因扩散而影响野生植物的遗传多样性
- D.转基因食品的安全性需要经过科学评估

答案：CD

3.以下哪些是关于转基因食品的错误观点（ ）。

- A.转基因食品是“不自然”的，因此一定不安全
- B.食用含抗生素抗性基因的转基因食品可显著增强人抵抗病菌的能力
- C.转基因食品会直接导致人体基因突变
- D.转基因食品的安全性需要综合考虑多方面因素进行科学评估

答案：ABC

4.关于转基因食品的安全管理，以下哪些措施是必要的（ ）。

- A.建立完善的转基因食品安全评价体系
- B.对转基因食品进行严格的标识和管理
- C.加强转基因食品的安全监测和风险评估
- D.提高公众对转基因食品的认知和理解

答案：ABCD

- 5.关于转基因作物的描述，以下哪些说法是正确的（ ）。
- A.转基因作物一定比传统作物产量高
  - B.转基因作物可能通过基因转移获得抗虫、抗病等特性
  - C.所有转基因作物都对人体健康有潜在危害
  - D.转基因作物在全球范围内广泛种植，包括美国、阿根廷、加拿大等国

答案：BD

## 模块七 项目一

### 一. 判断题

- 1.食用农产品的销售无需申请食品流通许可证。

答案：正确

- 2.食品检验实行食品检验机构与检验人负责制。

答案：正确

- 3.国家对食品生产经营实行许可制度。

答案：正确

- 4.食品生产经营者为食品安全的第一责任人。

答案：正确

- 5.农产品、渔业产品等直接来自自然界的物未经过加工制作过程，属于产品质量法所称的产品。

答案：错误

### 二. 单选题

- 1.《食品安全法》共有（ ）。

- A.10 章 104 条
- B.9 章 154 条
- C.10 章 154 条
- D.9 章 104 条

答案：C

- 2.《中华人民共和国食品安全法实施条例》是根据（ ）制定。

- A.《中华人民共和国民法通则》
- B.《中华人民共和国消费者权益保护法》
- C.《中华人民共和国食品安全法》
- D.《中华人民共和国反不正当竞争法》

答案：C

- 3.根据《中华人民共和国消费者权益保护法》规定，经营者提供商品或者服务有欺诈行为的，应当按照消费者的要求增加赔偿其受到的损失，增加赔偿的金额为消费者购买商品的价款或者接受服务的费用的（ ）。

- A.一倍
- B.二倍
- C.三倍
- D.四倍

答案：C

4.没有国家规定和当事人约定的，消费者可以自收到商品之日起（ ）退货。

- A.三日内
- B.五日内
- C.七日内
- D.十四日内

答案：C

5.关于食品添加剂的使用，以下说法不正确的是（ ）。

- A.食品添加剂应当符合食品安全标准
- B.食品生产者应当按照食品安全标准规定的品种、使用范围、用量使用食品添加剂
- C.食品添加剂可以随意使用，没有限制
- D.不得在食品生产中使用食品添加剂以外的化学物质或者其他危害人体健康的物质

答案：C

### 三. 多选题

1.关于进口食品的要求，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.进口食品应当符合我国食品安全国家标准
- B.进口食品无需进行检验检疫
- C.进口食品应按照规定进行报关和报检
- D.进口食品可以随意添加我国未批准使用的食品添加剂

答案：AC

2.关于食品出厂检验记录的要求，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.检验记录应当真实
- B.检验记录保存期限不得少于 1 年
- C.检验记录保存期限不得少于 2 年
- D.检验记录可以随意涂改

答案：AC

3.关于食品生产经营者的追溯体系，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.食品生产经营者应当建立食品安全追溯体系
- B.追溯体系应包括食品原料的来源
- C.追溯体系不包括食品的销售去向
- D.追溯体系有助于确保食品的可追溯性

答案：ABD

4.食品安全法规定，食品生产经营者应当履行哪些义务（ ）。

- A.建立食品安全管理制度

- B.对食品进行定期检验
- C.保障食品生产经营场所的卫生条件
- D.向消费者提供虚假的食品信息

答案：ABC

5.关于食品安全事故的处理，以下哪些说法是正确的（ ）。

- A.发生食品安全事故的单位应当立即采取措施，防止事故扩大
- B.发生食品安全事故的单位接收病人进行治疗的单位应当及时向事故发生地县级卫生行政部门报告
- C.食品安全监督管理部门可以对食品安全事故现场进行卫生处理，并对与食品安全事故有关的物品采取封存、扣押等措施
- D.发生食品安全事故后，企业可以自行处理，无需向相关部门报告

答案：ABC

## 模块七 项目二

### 一. 判断题

1.食品安全国家标准制定后，该地方标准即行废止。

答案：正确

2.世界粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)可以制定有关食品的国际标准。

答案：正确

3.食品安全国家标准覆盖了从食品原料、生产加工到最终产品的全过程，包括从农田到餐桌的全链条。

答案：正确

4.食品生产经营者为食品安全的第一责任人。

答案：正确

5.对地方特色食品，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准，报国务院卫生行政部门备案。

答案：正确

### 二. 单选题

1.食品安全标准是（ ）。

- A.鼓励性标准
- B.引导性标准
- C.强制性标准
- D.自愿性标准

答案：C

2.国家鼓励食品生产企业制定（ ）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。

A.严于

- B.宽于
- C.等同于
- D.符合

答案：A

3. GB 表示（ ）。

- A.国际标准
- B.中国标准
- C.国家标准
- D.地方标准

答案：C

4.GB 7718- -2004 《预包装食品标签通则》属于哪类标准（ ）。

- A.强制性标准
- B.推荐性标准
- C.行业标准
- D.企业标准

答案：A

5.1.食品安全国际标准主要由（ ）制定。

- A.国际标准化组织
- B.世界粮农组织
- C.世界卫生组织
- D.其它

答案：A

### 三．多选题

1.购买食品时，消费者应注意检查哪些内容以避免购买到不安全食品（ ）。

- A.包装是否破损
- B.食品是否超过保质期
- C.标签上是否注明厂名、厂址
- D.食品外观是否有发霉变质现象

答案：ABCD

2.以下哪些行为属于欺诈消费者的行为（ ）。

- 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.采取虚假手段使销售的食物份量不足
- D.利用大众传播媒介对食物作虚假宣传

答案：ABCD

3.食品生产经营者应当对哪些食物进行显著标示或单独存放，并及时采取无害化处理、销毁等措施（ ）。

- A.变质食物

- B.超过保质期的食品
- C.回收的食品
- D.即将到保质期的食品

答案：ABC

4.食品安全标准应当包括哪些内容（ ）。

- A.食品中的致病性微生物限量规定
- B.食品添加剂的品种、使用范围、用量
- C.食品的价格范围
- D.与食品安全有关的质量要求

答案：ABD

5.关于食品生产企业仓储设施的说法，以下哪些是正确的（ ）。

- A.清洁剂、消毒剂、杀虫剂等应与原料、成品等分隔放置
- B.应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施
- C.原料等贮存物品应贴墙放置
- D.原料、半成品、成品、包装材料等应分设贮存场所或分区域码放，并有明确标识

答案：ABD

## 模块七 项目三

### 一. 判断题

1.食品生产许可被吊销后，食品生产者可以在任何时候重新申请食品生产许可。

答案：错误

2.食品生产许可现场核查时，核查人员应当对核查中发现的问题进行现场指导，并提出改进意见。

答案：正确

3.食品生产者可以将食品生产许可转让给他人使用。

答案：错误

4.食品生产许可证遗失、损坏的，应当向原发证的市场监督管理部门申请补办，原发证的市场监督管理部门应当在受理后 20 日内予以补发。

答案：正确

5.食品生产者终止食品生产，食品生产许可被撤回、撤销或者食品生产许可证被吊销的，应当在 30 个工作日内向原发证的市场监督管理部门申请办理注销手续。

答案：正确

### 二. 单选题

1.申请食品生产许可，应当向（ ）部门提交相关材料。

- A.工商行政管理部门
- B.市场监督管理部门
- C.环境保护部门

D.农业部门

答案：B

2.食品生产许可申请受理后，（ ）日内应进行现场核查。

A. 5 日内

B. 10 日内

C. 15 日内

D. 20 日内

答案：B

3.食品生产许可证的有效期一般为（ ）。

A. 1 年

B. 3 年

C. 5 年

D. 永久有效

答案：C

4.以下哪项不属于食品生产许可的审查内容（ ）。

A.生产场所环境

B.设备布局与工艺流程

C.产品质量标准

D.从业人员健康证

答案：C

5.负责全国食品生产许可的统一监督管理的机构是（ ）。

A.国家市场监督管理总局

B.国家卫生健康委员会

C.国家发展和改革委员会

D.农业部

答案：A

### 三．多选题

1.食品生产者在哪些情况下需要重新申请食品生产经营许可证（ ）。

A.变更生产经营地址

B.变更法定代表人

C.变更产品配方

D.变更企业名称

答案：ABD

2.食品生产经营者应当建立并执行哪些食品安全管理制度（ ）。

A.进货查验记录制度

B.食品安全自查制度

C.食品召回制度

D.食品广告宣传制度

答案：ABC

3.食品生产许可证分为哪些部分，且具有同等法律效力（ ）。

- A.正本
- B.副本
- C.附件
- D.补充材料

答案：AB

4.以下哪些行为是食品生产者在许可有效期内禁止的（ ）。

- A.伪造食品生产许可证
- B.涂改食品生产许可证
- C.倒卖食品生产许可证
- D.出租食品生产许可证

答案：ABCD

5.关于食品安全标准与企业标准的关系，以下说法正确的是哪些（ ）。

- A.有食品安全国家标准的，企业不允许再制定企业标准
- B.企业可以制定严于食品安全国家标准或地方标准的企业标准
- C.企业标准应当报省级卫生行政部门备案，并在本企业内部适用
- D.没有食品安全国家标准的，企业可以随意制定自己的标准

答案：BC

## 模块七 项目四

### 一. 判断题

1.食品生产企业可以随意更改生产工艺和配方，只要最终产品符合质量标准即可。

答案：错误

2.食品生产人员进入生产区域前，必须进行洗手和消毒，以减少食品污染的风险。

答案：正确

3.根据国家标准食品生产通用卫生规范，食品生产企业的仓储区域应保持潮湿、阴凉的环境条件。

答案：错误

4.为了防止食品交叉污染，不同产品的生产线应进行有效隔离，并使用专用的生产设备和工具。

答案：正确

5.患有传染病的食品生产人员在治愈后可以立即上岗，无需进行任何额外的健康检查。

答案：错误

### 二. 单选题

1.国家标准食品生产通用卫生规范对食品生产用水的质量有（ ）要求。

- A.无特定要求
- B.应符合生活饮用水卫生标准
- C.可以使用任何水源
- D.只需满足生产需求即可

答案：B

2.GMP 对于食品生产企业的员工培训要求描述不正确的是（ ）。

- A.员工应接受 GMP 培训
- B.培训内容应包括 GMP 的基本原则和操作规程
- C.无需对培训效果进行评估
- D.员工应定期接受再培训

答案：C

3.GMP 的基本宗旨不包括以下哪一项（ ）。

- A.避免人为差错
- B.提高生产效率
- C.防止污染和交叉污染
- D.建立质量保证体系

答案：B

4.在 GMP 中，对于原料和辅料的采购，以下哪项不是必须的要求（ ）。

- A.供应商必须经过资质审核
- B.原料和辅料必须符合质量标准
- C.原料和辅料必须来自同一供应商
- D.原料和辅料的采购记录必须完整可追溯

答案：C

5.在 GMP 中，对于生产过程中的偏差处理，以下哪项做法是正确的（ ）。

- A.忽略偏差，继续生产
- B.立即停止生产，调查并纠正偏差
- C.仅在产品检验时考虑偏差的影响
- D.将偏差记录留待日后处理

答案：B

### 三. 多选题

1.GMP 对于食品生产企业的建筑内部结构与材料有哪些要求（ ）。

- A.车间隔墙与地面连接处应呈直角
- B.顶棚设计应不利于冷凝水垂直滴下
- C.地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造
- D.地面应平坦防滑、无裂缝，易于清洁、消毒

答案：BCD

2.以下哪些措施是 GMP 中关于防止污染和交叉污染的要求（ ）。

- A.保持加工环境的清洁

- B.定期对设备进行消毒
- C.使用过期的食品原料
- D.员工进行个人卫生管理

答案：ABD

3.在 GMP 中，以下哪些属于对人员的要求（ ）。

- A.定期洗手
- B.穿戴工作服
- C.佩戴首饰
- D.保持指甲清洁

答案：ABD

4.GMP 中关于设备的要求包括哪些（ ）。

- A.设备应定期维护
- B.设备应易于清洁和消毒
- C.设备可以随意更改而不需记录
- D.设备应有明确的操作规程

答案：ABD

5.GMP 对于食品生产企业的卫生设施有哪些要求（ ）。

- A.应有充足的洗手设施
- B.应有适当的更衣设施
- C.无需设置防蝇防虫设施
- D.应有适当的垃圾处理设施

答案：ABD

## 模块七 项目五

### 一. 判断题

1.食品加工人员在工作期间可以佩戴首饰和手表进入工作区域。

答案：错误

2.食品加工区域的地面和墙壁应定期清扫，去除污渍和残留物。

答案：正确

3.食品加工用水可以来自未经处理的河流或湖泊。

答案：错误

4.在食品储存过程中，不需要将不同种类的食品分开储存，因为它们不会相互污染。

答案：错误

5.食品加工设备在每次使用后都需要进行彻底的清洁和消毒。

答案：正确

### 二. 单选题

1.以下哪项不属于食品卫生标准操作规程的内容（ ）。

- A.个人卫生管理
- B.食品储存与运输
- C.食品包装材料选择
- D.食品添加剂使用标准

答案：D

2.在食品加工过程中，为了防止过敏反应，应（ ）含有过敏原的食材。

- A.单独存放并标记
- B.与其他食材混合存放
- C.不需要特殊处理
- D.丢弃

答案：A

3.食品运输车辆应多久进行一次清洁和消毒（ ）。

- A.每次使用后
- B.每周一次
- C.每月一次
- D.每季度一次

答案：A

4.在食品加工过程中，为防止交叉污染，以下哪项做法是不正确的（ ）。

- A.使用专用工具处理不同种类的食材
- B.频繁更换手套以减少细菌传播
- C.在同一容器内先后存放生肉和熟肉
- D.清洗和消毒所有设备和器具

答案：C

5.关于防止交叉污染，以下哪个说法是不正确的（ ）。

- A.原料、半成品和成品及包装材料要严格分开存放
- B.严格分开人流、物流通道
- C.离开已打开包装原料时，必须将其盖好或包好
- D.不同车间的生产员工可以随意进入其他车间或区域

答案：D

### 三. 多选题

1.SSOP 的主要目标包括哪些（ ）。

- A.确保食品生产过程中的卫生条件
- B.防止食品受到污染
- C.提高食品的安全性
- D.维护食品的质量

答案：ABCD

2.在 SSOP 中，关于水的安全，以下哪些措施是必要的（ ）。

- A.定期检测生产用水的水质
- B.确保水源不受污染
- C.使用自来水即可，无需特别处理
- D.只需关注水的温度

答案：AB

3.防止交叉污染在 SSOP 中至关重要，以下哪些做法有助于防止交叉污染（ ）。

- A.对生产区域进行合理划分
- B.严格遵守生产流程
- C.使用专用工具和容器
- D.定期对生产环境进行清洁和消毒

答案：ABCD

4.关于防止外来污染物污染，以下哪些措施是 SSOP 中要求的（ ）。

- A.对原料进行严格筛选和检验
- B.生产过程中控制尘埃和异物的进入
- C.对成品进行包装和密封
- D.无需关注生产环境的湿度

答案：ABC

5.员工健康状况的控制是 SSOP 的重要组成部分，以下哪些做法是正确的（ ）。

- A.定期对员工进行健康检查
- B.禁止患有传染病或带菌者从事食品生产
- C.要求员工保持良好的个人卫生习惯
- D.对员工的健康状况进行记录和管理

答案：ABCD

## 一. 判断题

1.HACCP 是一种控制食品安全危害的预防性体系。

答案：正确

2. HACCP 体系是一种零风险体系。

答案：错误

3.HACCP 体系具有预防性、全员参与、可操作性、可监督性、系统化。

答案：正确

4.尽量减少危害是实施 HACCP 的最终目标。

答案：正确

5.关键限值 is 分辨产品能否被接受的标准，即保证食品安全的允许限值。

答案：正确

## 二. 单选题

1. HACCP 全称为（ ）。

- A.危害分析控制程序
- B.危害评估与关键点控制
- C.危害分析和关键控制点
- D.危害管理与关键控制

答案：C

2.HACCP 体系是哪种类型的体系（ ）。

- A.一种不依赖其它规范的单独存在的孤立体系
- B.一种产品检验方法
- C.针对食品相关企业的一套食品安全预防性体系
- D.一种各行业通用的质量管理体系

答案：C

3.关键控制点 CCP 的定义是什么（ ）。

- A.生产过程中的任意一个步骤
- B.能够实时控制措施的步骤，对于预防和消除一个食品安全危害或将其减少到可接受水平非常关键
- C.生产过程中的最后一步
- D.质量控制的关键步骤

答案：B

4.SSOP 是 HACCP 实施的前提计划，它包括以下哪个方面（ ）。

- A.产品的包装设计
- B.水的安全，食品接触面的清洁程度，交叉污染的防范等
- C.产品的营销策略
- D.生产设备的选购

答案：B

5.与传统管理方式相比，HACCP 体系的优点是什么（ ）。

- A.不需要人力、物力的投入
- B.不需要进行产品检验
- C.能有效预防危害发生或防止危害再次发生
- D.能够避免不合格产品的产生

答案：C

### 三. 多选题

1.HACCP 小组的组建应包括哪些人员（ ）

- A.企业具体管理 HACCP 计划实施的领导
- B.生产技术人员
- C.质量管理人员
- D.财务部人员

答案：ABC

2.在 HACCP 体系中，关于关键限值（CL）的描述正确的有哪些（ ）。

- A.一个关键限值用来保证一个操作生产出安全产品的界限
- B.每个 CCP 必须有一个或多个关键限值用于显著危害
- C.关键限值比操作限值（OL）更宽松
- D.关键限值可以随意设定

答案：AB

3.当发现关键控制点（CCP）的监控结果偏离关键限值（CL）时，应采取哪些措施（ ）。

- A.立即采取纠正措施
- B.评估产品是否超出可接受指标
- C.必要时废弃或返工产品
- D.记录并报告偏离情况

答案：ABCD

4.以下关于 HACCP 体系的说法正确的有哪些（ ）。

- A. HACCP 是确保产品质量、可靠性及安全性的一种系统的、主动的和预防的工具
- B. HACCP 体系是一种基于危害分析的食品安全预防、控制体系
- C. HACCP 计划是依据 HACCP 原理制定的一套文件，用于确保食品安全
- D. HACCP 体系要求企业建立有效的记录保持程序，以跟踪和验证 HACCP 体系的实施效果

答案：ABCD

5.在 HACCP 体系中，以下哪个环节是关键控制点（CCP）确定时需要考虑的（ ）。

- A.危害发生的可能性和严重性
- B.危害是否能够通过后续步骤消除或降低至可接受水平
- C.生产过程中的设备类型及自动化程度
- D.产品的最终销售价格

答案：ABC