存在中国食品辟谣网。

是

2015年8月28日，农业农村部、国家市场监督管理总局、国家网信办联合新华网发起成立了“中国食品辟谣联盟”，旨在整合各界力量，聚合资源，主动、集中打击食品谣言。在网页内可以输入文字查找相关谣言。

下面这道题比较难噢～西红柿和螃蟹不能一起吃，会出现食物相克的情况。

不是

这只是古人把民间个案摘录到医书的结果，并没有科学依据。身体不适可能是因为食物不洁、食用方式不当、乳糖不耐、过敏等，并没有相克一说。

甜柑橘可能是注射或者浸泡了甜蜜素。

不是

注射的方式增甜会破坏果实组织而使其变质腐烂；果实外皮有天然保护层，浸泡是不会有增甜效果的。

粥铺的米粥较稠可能是放了有害的增稠剂。

不是

首先，合法适量的增稠剂安全性高，不会伤害人体；其次，现在粥店商家很少使用增稠剂了，无需添加

蛇果表面有一层蜡，对身体有害。

不是

打蜡保鲜是合法的，成分主要是从食品中提取出来的果蜡，无害。如果担忧。可削皮或者用适宜温度热水冲洗。

假鸡蛋流入市场，这种人工鸡蛋的蛋黄、蛋清、蛋壳均为化学物质。

不是

不用担心，蛋壳是很难仿制的，仿制一个鸡蛋的价格成本比真蛋高。

星巴克咖啡被曝致癌。

不是

网络谣传的丙烯酰胺对人的致癌性不明确，只有在千万倍地使用在动物身上时，才会出现致癌性。与其担心咖啡，不如少吃油炸食品。

只有在官方信息发布渠道中了解到的食品安全知识和信息才靠谱。

是

在了解到食品安全信息时，要注意事实依据、科学依据，还有发布渠道是否官方。

下面这道题比较难噢～只要是在官方信息发布渠道中了解到的食品安全知识和信息就一定靠谱。

不是

在褚时健去世谣言、厦门进入中国中心城市之列等谣传中，凤凰网、腾讯网等主流网站也参与了传播谣言的过程。

剩菜剩饭、隔夜菜致癌。

不是

剩菜、腌菜或熏肉中，含有一种物质亚硝酸盐，不会致癌但少吃为好。

微波、解冻再冻会使食物产生有害物质。

不是

微波只是加热水分子；解冻再冻也不会改变蛋白质结构噢，日常生活中请放心食用～

不良商家用塑料做紫菜。

不是

出现嚼不动、有腥臭味可能是因为浸泡的方式或者水温不适宜，并不能证明就是塑料

下面这道题比较难噢～反复烧开的水可能致癌。

是

2014年7月，中国医学科学院肿瘤医院，针对全国肿瘤登记中心的调查数据，公布的十大可致癌食物的黑名单，包括腌制熏制食品、烧烤食品、霉变食品、隔夜菜、粉丝、油条、米粉和反复烧开的水等。

霉变食品可致癌。

是

2014年7月，中国医学科学院肿瘤医院，针对全国肿瘤登记中心的调查数据，公布的十大可致癌食物的黑名单，包括腌制熏制食品、烧烤食品、霉变食品、隔夜菜、粉丝、油条、米粉和反复烧开的水等。

奶茶欺骗消费者，所谓的奶成分是植脂末，含乳量很低，主要成分是氢化植物油。

不是

配料表里也标明含有脱脂奶粉，不存在欺骗消费者产品中含乳却用其他食品添加剂冒充奶粉的情况。而对于氢化植物油与植脂末中含有的反式脂肪酸，专家表示，我国反式脂肪酸供能比低，消费者无需谈“酸”色变。

经常喝可乐会造成身体血钾过低，表现出身体神经虚弱、便秘直至瘫痪等一些症状。

不是

流言严重夸大了可乐对人体的作用，可乐属于高糖分饮料，大量饮用确实对高血糖、高血脂等特定人群有危害，但并非会变成“慢性自杀”的主凶。

不良商家种植时会在蔬菜上涂避孕药促进生长。

不是

人们常说的避孕药是动物激素，对植物性的黄瓜生长发育没有任何作用，不可能使用在黄瓜上。

食盐中的抗凝剂亚铁氰化钾堪比砒霜。

不是

亚铁氰化钾是一种合法的食品添加剂，在烹饪中不会分解出氰化物。

香蕉浸泡不明液体只是为了保鲜。

是

香蕉采摘后呼吸旺盛易腐烂。割蕉后，产地周边鲜销的就直接入库贮存了，需要长距离运输的则马上就要做保鲜处理。浸泡的乳白色液体是保鲜剂,消费者不用担心。

瓶装水，超市售卖的瓶装饮料有可能“喝一口，就致癌”。

不是

夸大其词，属于谣言。

有视频显示央视曝光茶叶农药残留严重，喝的是毒药。

不是

国家对农药的使用有严格规定，农业部已全面禁止了高毒高残留农药在茶园上使用，国家标准对茶叶中的19个禁用农药提出了限量要求，2017年农业部茶叶质量安全风险评估专项在全国16个重点产茶县取样755个，验证分析表明没有一个产品禁用农药残留超过国家限量标准要求。

如果新闻中出现央视等主流媒体的视频，那么这篇新闻就值得相信。

不是

有人会引用央视等的视频，对视频时间不做任何交待，为博取粉丝眼球而拼凑不实消息，夸大事实。在观看时要注意分辨。

有权威效应、规则认可、成功案例的消息也可能是谣言。

是

事实上，这是传谣最常用的手段。将一些无法通过科学验证得出的结论传递给众人，伪科学者们只能通过将一些观点伪装成看似如山的“铁证”，用于游说愿者上钩，这样的套路是必要的伪装。事实上，如果公众能够再往深一步探究或者验证，经常会发现纰漏。

有不良商家制作“弹力年糕”，年糕按下去马上回弹，且拉不断，怀疑是用塑料大米做的。

不是

大米的种类不同、存储时间不同，都会影响年糕的口感。年糕中糯米比例越高，口感越弹。同时，米在水里浸泡的时间、水温都会影响米的含水率，含水率低，做出来的年糕就硬，不容易切断。

喝白酒能抗癌。

不是

夸大其词，不可信，酒精摄入过量会致癌是医学常识

吃柿子后喝牛奶会中毒。

不是

网传吃完柿子后喝牛奶、酸奶会中毒，应该是鞣酸与蛋白质在人体内起反应导致的胃肠道不良反应，是夸大其词，但是还要注意。

红枣不能与海鲜一起吃，会中毒。

不是

国家高级营养师表示，红枣主要含有维生素C和β-胡萝卜素，红枣与海鲜中的砷产生砒霜中毒，前提是至少要吃40公斤的海鲜。

红枣和动物肝脏同吃会破坏维生素。

不是

营养专家也表示，肝脏内主要含有维生素A和维生素B2，与大枣中的维生素C和β-胡萝卜素之间不会产生作用，因而谈不上相互破坏。