

食品安全与卫生 · 食品安全与卫生第一次形成性考核

1. 根据中国居民膳食指南，每人每天油脂的推荐摄入量是（ ）。

单选题 (4.0 分) (难易度:中)

- A. 10g以下
- B. 10-20g
- C. 20g以上
- D. 30g以上

正确答案: C

答案解析: 暂无

2. 油脂在膳食中的主要作用不包括（ ）。

单选题 (4.0 分) (难易度:中)

- A. 供给热量
- B. 提供必需脂肪酸
- C. 替代蛋白质作为主要营养来源
- D. 增强食物的饱腹感和感官可口性

正确答案: C

答案解析: 暂无

3. 油脂及其相关制品在食品工业中有广泛的应用，以下（ ）不是油脂及其制品的应用领域？

单选题 (4.0 分) (难易度:中)

- A. 调理食品
- B. 焙烤食品
- C. 保健食品及特医食品
- D. 饮料制造

正确答案: D

答案解析: 暂无

4. 动物油脂在食品工业中的主要优势是（ ）。

单选题 (4.0 分) (难易度:中)

- A. 生产周期短且成本低
- B. 加工难度低且产品稳定性高
- C. 为食品带来独特的口感及造型
- D. 易于储存且不易变质

正确答案: D

答案解析: 暂无

5. 下列（ ）不是优质动物油脂在食品行业应用中面临的限制。

单选题 (4.0 分) (难易度:中)

- A. 生产周期长
- B. 加工难度小
- C. 成本高
- D. 产品稳定性低

正确答案： B

答案解析： 暂无

6. 氢化植物油技术的主要目的是（ ）。

单选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 降低植物油中的不饱和脂肪酸含量
- B. 增加植物油中的胆固醇含量
- C. 完全替代植物油在食品中的使用
- D. 作为一种替代动物油脂的原料

正确答案： D

答案解析： 暂无

7. 氢化植物油在常温下的物理状态及其应用优势不包括（ ）。

单选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 通常为白色微细的粉末或蜡状固体
- B. 熔点较高，适合用于需要高温加工的食品
- C. 可塑性增强，适用于多种食品加工需求
- D. 不含胆固醇，对健康更有益

正确答案： B

答案解析： 暂无

8. 根据国家标准GB 28050—2011，食品配料中若含有氢化和（或）部分氢化油脂，应在营养成分表中标示（ ）。

单选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 饱和脂肪酸含量
- B. 不饱和脂肪酸含量
- C. 胆固醇含量
- D. 反式脂肪（酸）含量

正确答案： D

答案解析： 暂无

9. 每日建议的反式脂肪酸摄入量应少于每日总能量的（ ）。

单选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 0.5%
- B. 1%
- C. 2%
- D. 5%

正确答案： B

答案解析： 暂无

10. 下列（ ）情况更利于霉菌的繁殖。

单选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 天然食品上
- B. 人工合成的培养基上
- C. 无菌实验室环境中
- D. 低温干燥条件下

正确答案: A

答案解析: 暂无

11. 在玉米和花生中，（ ）通常占据主导地位。

单选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 镰刀菌

B. 青霉

C. 黄曲霉

D. 曲霉菌

正确答案: C

答案解析: 暂无

12. 下列（ ）情况下，霉菌的产毒力会减弱。

单选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 温度在25℃左右

B. 温度在0℃以下

C. 湿度适中且通风良好

D. 光照充足

正确答案: B

答案解析: 暂无

13. 黄曲霉的最适产毒温度是（ ）。

单选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 20~25℃

B. 28~32℃

C. 35~40℃

D. 45℃以上

正确答案: B

答案解析: 暂无

14. 食品的水分活度Aw代表（ ）。

单选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 食品的总水分含量

B. 微生物在食品中的数量

C. 可供微生物利用的水分含量

D. 食品的保质期

正确答案: C

答案解析: 暂无

15. 当食品的水分活度Aw降至（ ）以下时，霉菌的繁殖会受到抑制，并能有效阻止霉菌的产毒。

单选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 0.5

B. 0.7

C. 0.9

D. 1.0

正确答案: B

答案解析: 暂无

16. 氢化植物油是一种天然油脂，对人体无害。（ ）

判断题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

17. 氢化植物油能够增加食物的保质期，使食物口感更加酥脆。（ ）

判断题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

18. 氢化植物油中完全不含有反式脂肪酸。（ ）

判断题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

19. 氢化植物油主要用于食品工业中，以提高食品的口感和延长保质期。（ ）

判断题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

20. 氢化植物油与动物脂肪在化学成分上完全相同。（ ）

判断题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

21. 黄曲霉菌是一种常见的食用菌，被广泛用于食品制作中。（ ）

判断题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

22. 黄曲霉毒素是一种强烈的致癌物质，对人体健康构成严重威胁。（ ）

判断题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

23. 高温可以彻底杀灭黄曲霉菌并消除其产生的毒素。（ ）

判断题 (4.0 分)（难易度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

24. 黄曲霉菌在潮湿、温暖的环境下容易生长繁殖。（ ）

判断题 (4.0 分)（难易度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

25. 预防黄曲霉毒素污染的主要措施是保持食品的干燥和通风。（ ）

判断题 (4.0 分)（难易度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

1. 关于冷鲜肉的定义，以下哪个说法是正确的？

单选题 (3.0 分)（难易度:中）

- A. 冷鲜肉是在屠宰后直接上市的肉品。
- B. 冷鲜肉在24小时内使后腿肉中心温度降至20~25℃。
- C. 冷鲜肉在加工、流通和销售过程中保持0~4℃的温度范围。
- D. 冷鲜肉在常温下保存，微生物繁殖不受控制。

正确答案: C

答案解析: 暂无

2. 哪种肉类在口感和风味上通常较差，且不易腌制和烹饪？

单选题 (3.0 分)（难易度:中）

- A. 冷鲜肉
- B. 热鲜肉
- C. 冷冻肉
- D. 熟肉制品

正确答案: B

答案解析: 暂无

3. 以下哪一项不是冷鲜肉相较于热鲜肉的主要优势？

单选题 (3.0 分)（难易度:中）

- A. 微生物生长得到有效抑制
- B. 口感和风味更佳
- C. 屠宰到销售的时间更短
- D. 安全性更高

正确答案: C

答案解析: 暂无

4. 关于冷冻肉解冻后的问题，以下哪个描述是正确的？

单选题 (3.0 分)（难易度:中）

- A. 解冻后的冷冻肉与新鲜肉在口感和味道上无差别。
- B. 蛋白质在解冻后能够完全恢复与胶体结合水的可逆性。
- C. 长时间的冻结会引起蛋白质的冻结变性。
- D. 冷冻肉解冻后更易于腌制和烹饪。

正确答案: C

答案解析: 暂无

5. 沙门氏菌主要通过哪种途径进入鸡蛋内部？

单选题 (3.0 分)（难易度:中）

- A. 鸡的呼吸道
- B. 鸡的消化道
- C. 鸡的羽毛
- D. 鸡的眼睛

正确答案: B

答案解析: 暂无

6. 沙门氏菌属于哪个科和哪个属？

单选题 (3.0 分) (难度度:中)

- A. 链球菌科，链球菌属
- B. 肠杆菌科，沙门氏菌属
- C. 葡萄球菌科，葡萄球菌属
- D. 芽孢杆菌科，芽孢杆菌属

正确答案: B

答案解析: 暂无

7. 沙门氏菌的最适生长温度和pH范围分别是？

单选题 (3.0 分) (难度度:中)

- A. 25 - 30°C, pH 5.5 - 6.5
- B. 35 - 37°C, pH 6.8 - 7.8
- C. 40 - 45°C, pH 7.5 - 8.5
- D. 20 - 25°C, pH 6.0 - 7.0

正确答案: B

答案解析: 暂无

8. 关于酵母在乳制品中的应用，以下哪个描述是正确的？

单选题 (3.0 分) (难度度:中)

- A. 脆壁酵母主要用于生产啤酒
- B. 毕赤氏酵母因其能在低浓度酒精饮料表面形成皮膜，故被称为“产膜酵母”
- C. 汉逊氏酵母常见于发酵奶油中
- D. 假丝酵母菌主要使乳糖分解为乳酸

正确答案: B

答案解析: 暂无

9. 圆酵母属的特点及其对乳制品的影响是？

单选题 (3.0 分) (难度度:中)

- A. 它是无孢子酵母的代表，但不影响乳制品质量
- B. 它不能使乳糖发酵
- C. 它能污染乳制品并产生酵母味
- D. 它主要用于生产牛乳酒

正确答案: C

答案解析: 暂无

10. 在乳制品生产中，哪种霉菌是有益的，并被用于特定干酪的制作？

单选题 (3.0 分) (难度度:中)

- A. 黄曲霉
- B. 根霉
- C. 青霉
- D. 所有上述霉菌

正确答案： B

答案解析： 暂无

11. 黄曲霉毒素的主要产生菌是哪些？

单选题 (3.0 分) （难易度:中）

A. 脆壁酵母和毕赤氏酵母

B. 汉逊氏酵母和圆酵母属

C. 黄曲霉和寄生曲霉

D. 青霉和根霉

正确答案： B

答案解析： 暂无

12. 关于牛乳中黄曲霉毒素的污染来源，以下哪个选项不是其主要原因？

单选题 (3.0 分) （难易度:中）

A. 牛食用霉变饲料

B. 储存器具清洁不到位

C. 橡胶垫圈中滋生的霉菌

D. 乳酸菌的过度发酵

正确答案： D

答案解析： 暂无

13. 冷冻肉在急冻过程中，深层肉温应达到多少度以下？

单选题 (3.0 分) （难易度:中）

A. -4℃

B. -6℃

C. -12℃

D. -18℃

正确答案： B

答案解析： 暂无

14. 壳下膜由哪两部分组成？

单选题 (3.0 分) （难易度:中）

A. 壳外膜与蛋白膜

B. 壳内膜与蛋黄膜

C. 壳内膜与蛋白膜

D. 壳外膜与蛋黄膜

正确答案： B

答案解析： 暂无

15. 下列关于气室的描述，哪一项是正确的？

单选题 (3.0 分) （难易度:中）

A. 气室位于蛋的锐端

B. 气室不能反映禽蛋的新鲜度

C. 气室是由壳外膜与蛋白膜形成的空间

D. 气室是壳内膜与蛋白膜在蛋的钝端形成的一个空间

正确答案: D

答案解析: 暂无

16. 关于酵母菌在乳与乳制品中的应用与特性，以下哪些描述是正确的？

多选题 (5.0 分)（难度度:中）

- A. 脆壁酵母在牛乳酒和酸马奶酒的生产中起到关键作用。
- B. 毕赤氏酵母因能在低浓度酒精饮料表面形成干燥皮膜而被称为产膜酵母。
- C. 汉逊氏酵母通常不会出现在乳制品中。
- D. 假丝酵母菌的酒精发酵力很高，可用于开菲尔和酒精发酵。

正确答案: A B D

答案解析: 暂无

17. 关于牛乳及乳制品中的霉菌，以下哪些说法是正确的？

多选题 (5.0 分)（难度度:中）

- A. 霉菌如根霉、毛霉、曲霉等大多数属于有害菌。
- B. 所有霉菌在乳制品生产中都是有害的。
- C. 生产卡门培尔干酪时需要依靠霉菌的作用。
- D. 橡胶垫圈及器具中奶垢滋生的霉菌不会污染牛乳。

正确答案: A C

答案解析: 暂无

18. 关于黄曲霉毒素，以下哪些描述是正确的？

多选题 (5.0 分)（难度度:中）

- A. 黄曲霉毒素是由黄曲霉和寄生曲霉产生的次生代谢产物。
- B. 牛乳中的黄曲霉毒素主要来源于牛食用霉变饲料。
- C. 储存器具的清洁到位可以完全避免黄曲霉毒素的污染。
- D. 黄曲霉毒素B1和B2在体内经过羟化会生成M1和M2等代谢产物。

正确答案: A B D

答案解析: 暂无

19. 关于禽蛋的清洗，以下哪些做法是正确的？

多选题 (5.0 分)（难度度:中）

- A. 中餐用蛋应在上午清洗，晚餐用蛋在下午清洗。
- B. 禽蛋清洗后应直接放入烹饪间进行烹饪。
- C. 禽蛋清洗前应在粗加工间的禽蛋池中浸泡10~20分钟。
- D. 若无专门禽蛋池，清洗后只需用清水冲洗水池即可。

正确答案: A C

答案解析: 暂无

20. 在禽蛋的加工过程中，以下哪些做法是必要的？

多选题 (5.0 分)（难度度:中）

- A. 禽蛋清洗后必须沥干水分。
- B. 白煮蛋、茶叶蛋、煎蛋必须使用完整无损的禽蛋。
- C. 烧汤时可以使用任何状态的禽蛋，包括破蛋。
- D. 禽蛋加工时必须逐个过桥方式进行。

正确答案: A B D

答案解析: 暂无

21. 乳脂是由大小不一的脂肪球组成的，这些脂肪球是乳中最大的颗粒。

判断题 (3.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

22. 脂肪球的直径范围在0.1~20 μm之间，且脂肪含量越高，脂肪球直径越小。

判断题 (3.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

23. 脂肪球膜由蛋白质和磷脂构成，其主要作用是防止脂肪球在乳中溶解。

判断题 (3.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

24. 在电子显微镜下，乳脂肪球呈现为圆形或椭圆形，并且其表面覆盖有一层5~10 nm厚的膜。

判断题 (3.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

25. 机械搅拌或化学物质的作用会破坏脂肪球膜，导致乳脂肪球聚集，这一原理被用于生产奶油和测定乳的含脂率。

判断题 (3.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

26. 壳下膜由角质蛋白质纤维交织形成网状结构。

判断题 (3.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

27. 壳内膜的纤维组织比蛋白膜的更致密，网状间隙更小。

判断题 (3.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

28. 蛋的气室大小与禽蛋的新鲜度无关。

判断题 (3.0 分) (难易度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

29. 系带是将蛋黄固定于禽蛋中央的螺旋状蛋白，其状态可以反映禽蛋的新鲜度。

判断题 (3.0 分) (难易度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

30. 蛋白是略带微黄色的不透明流体。

判断题 (3.0 分) (难易度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

1. 在检测甲醛含量的方法中，以下哪种方法被提及？

单选题 (3.0 分) (难易度:中)

- A. 碘量法
- B. 酚试剂分光光度法
- C. 乙酰丙酮紫外分光光度法
- D. 酸碱滴定法

正确答案: C

答案解析: 暂无

2. 哪种聚合物材料在厨房用品如保鲜膜、塑料袋中广泛使用？

单选题 (3.0 分) (难易度:中)

- A. 聚丙烯 (PP)
- B. 聚苯乙烯 (PS)
- C. 聚酯 (PET)
- D. 聚乙烯 (PE)

正确答案: D

答案解析: 暂无

3. 下列哪种材料常用于制作饮料瓶，尤其是矿泉水或碳酸饮料瓶？

单选题 (3.0 分) (难易度:中)

- A. 聚乙烯 (PE)
- B. 聚丙烯 (PP)
- C. 聚酯 (PET)
- D. 聚氯乙烯 (PVC)

正确答案: C

答案解析: 暂无

4. 哪种聚合物材料因其硬度和透明度，常用于制作透明包装盒和展示盒？

单选题 (3.0 分) (难易度:中)

- A. 聚乙烯 (PE)
- B. 聚丙烯 (PP)
- C. 聚苯乙烯 (PS)
- D. 聚酯 (PET)

正确答案: C

答案解析: 暂无

5. 玻璃包装材料主要分为哪两类？

单选题 (3.0 分) (难易度:中)

- A. 透明玻璃与有色玻璃
- B. 普通瓶罐玻璃与特种玻璃
- C. 硅酸盐玻璃与硼酸盐玻璃
- D. 浮法玻璃与吹制玻璃

正确答案: B

答案解析: 暂无

6. 哪种玻璃因其优越的耐酸性和耐热性而著称，但价格较高？

单选题 (3.0 分) (难易度:中)

- A. 钠钙硅酸盐玻璃
- B. 中性玻璃
- C. 石英玻璃
- D. 微晶玻璃

正确答案: C

答案解析: 暂无

7. 酵母菌在发酵过程中，对酒精的耐受限度一般是多少百分比？

单选题 (3.0 分) (难易度:中)

- A. 3%~5%
- B. 6%~13%
- C. 16%~17%
- D. 50%~60%

正确答案: B

答案解析: 暂无

8. 为了生产含高浓度酒精的烈性酒，必须采用哪种方法提高酒精浓度？

单选题 (3.0 分) (难易度:中)

- A. 延长发酵时间
- B. 增加酵母菌数量
- C. 蒸馏
- D. 降低发酵温度

正确答案: C

答案解析: 暂无

9. 现在一般高度白酒的酒精浓度范围是多少？

单选题 (3.0 分) (难易度:中)

- A. 38%~39%
- B. 46%
- C. 53%~54%
- D. 60%以上

正确答案: C

答案解析: 暂无

10. 中度白酒的酒精浓度一般是多少？

单选题 (3.0 分) (难易度:中)

- A. 38%
- B. 46%
- C. 53%
- D. 60%

正确答案: B

答案解析: 暂无

11. 在酿造过程中,如果酒精浓度超过多少百分比,就会对酵母菌产生刺激作用?

单选题 (3.0 分) (难度度:中)

A. 6%

B. 11%

C. 16%

D. 50%

正确答案: B

答案解析: 暂无

12. 属于A2类食品添加剂的特点是什么?

单选题 (3.0 分) (难度度:中)

A. 毒理学资料清楚,已制定出ADI值者

B. 毒理学资料不够完善,但JECFA已制定暂定ADI值者

C. JECFA未进行过安全评价者

D. JECFA认为在食品中使用不安全者

正确答案: B

答案解析: 暂无

13. C类食品添加剂的特点是什么?

单选题 (3.0 分) (难度度:中)

A. 毒理学资料清楚,已制定出ADI值

B. 毒理学资料不足,但暂时许可用于食品

C. JECFA认为在食品中使用不安全或应严格限制作为特殊用途

D. JECFA未进行过安全评价

正确答案: C

答案解析: 暂无

14. 哪种纸在食品包装中需要特别注意对金属制品的腐蚀作用?

单选题 (3.0 分) (难度度:中)

A. 牛皮纸

B. 羊皮纸

C. 仿羊皮纸

D. 鸡皮纸

正确答案: B

答案解析: 暂无

15. 仿羊皮纸的生产过程中不使用哪种化学处理方法?

单选题 (3.0 分) (难度度:中)

A. 硫酸处理

B. 黏状打浆

C. 超压方法

D. 甘油浸渍

正确答案：A

答案解析：暂无

16. 塑料中常用的添加剂包括哪些？

多选题 (5.0 分) (难度度:中)

- A. 增塑剂
- B. 稳定剂
- C. 填充剂
- D. 着色剂
- E. 固化剂

正确答案：A B C D

答案解析：暂无

17. 稳定剂主要包括哪几类？

多选题 (5.0 分) (难度度:中)

- A. 抗氧化剂
- B. 光稳定剂
- C. 热稳定剂
- D. 填充剂
- E. 润滑剂

正确答案：A B C

答案解析：暂无

18. 下列哪些关于增塑剂的描述是正确的？

多选题 (5.0 分) (难度度:中)

- A. 增塑剂可以提高塑料的刚性。
- B. 增塑剂通常是一些有机低分子物质。
- C. 增塑剂可以降低树脂在黏流态时的黏度。
- D. 增塑剂对塑料的成型加工性能没有影响。

正确答案：B C

答案解析：暂无

19. 下列哪些添加剂对食品包装塑料的安全性有重要影响？

多选题 (5.0 分) (难度度:中)

- A. 填充剂
- B. 着色剂
- C. 润滑剂
- D. 稳定剂

正确答案：A B C D

答案解析：暂无

20. 在进行化学物质的安全性评价时，为确保评价的科学性和公正性，需要考虑哪些方面的因素？

多选题 (5.0 分) (难度度:中)

- A. 实验设计的科学性
- B. 试验方法的标准化
- C. 经济效益的单独评估

D. 毒理学试验方法的特点

E. 评价结论的高度综合性

正确答案：A B D E

答案解析：暂无

21. 增塑剂的主要作用是增加塑料的硬度和刚性。

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

22. 光稳定剂的主要作用是防止塑料因受热而降解。

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

23. 填充剂在塑料中的使用量一般不超过5%。

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

24. 着色剂只能用于改变塑料的颜色，没有其他功能。

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

25. 用于食品包装的塑料添加剂必须是无味、无臭、无毒、不溶出的。

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

26. 玻璃包装材料中的着色剂主要是金属氧化物，这些金属氧化物的溶出不会造成食品污染。

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

27. 熔炼过程中，如果玻璃制品熔炼不好，可能会导致玻璃原料中的有毒物质溶出，因此需要对玻璃制品进行特殊处理以确保其包装食品的安全性。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

28. 酒精是水溶性化合物，可以直接被人体吸收，无需经过酶的分解。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

29. 酒精在胃中的吸收量高达80%以上。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

30. 胃中食物残留量越多，酒精被吸收的速度越快。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

31. .酒精在肝脏中首先被氧化成乙醛，然后乙醛再被氧化成乙酸。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

32. 大量饮酒后，乙醛会在体内储留，并可能导致中毒症状。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

33. 细菌性食物中毒是食物中毒中最不常见的一种。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

34. 细菌性食物中毒主要是由于食品在生产、加工、运输、贮存、销售等过程中被细菌污染并大量繁殖造成的。

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

35. 感染型细菌性食物中毒是由致病菌污染食品并在其中产生毒素，人们食入后引发的中毒。

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

## 食品安全与卫生 · 食品安全与卫生第四次形成性考核

1. 细菌性食物中毒是食物中毒中最不常见的一种。

判断题 (10.0 分) (难度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

2. 细菌性食物中毒主要是由于食品在生产、加工、运输、贮存、销售等过程中被细菌污染并大量繁殖造成的。

判断题 (10.0 分) (难度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

3. 感染型细菌性食物中毒是由致病菌污染食品并在其中产生毒素，人们食入后引发的中毒。

判断题 (10.0 分) (难度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

4. 真菌性食物中毒是由真菌在食品中生长繁殖并产生真菌毒素引起的，这些毒素一般不能用烹调方法加热破坏。

判断题 (10.0 分) (难度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

5. 所有动物性食物中毒的发病率和病死率都很高。

判断题 (10.0 分) (难度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

6. 植物性食物中毒多数有特效治疗方法。

判断题 (10.0 分) (难度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

7. 食用发芽的土豆和苦杏仁有可能导致植物性食物中毒。

判断题 (10.0 分) (难度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

8. 混合型细菌性食物中毒是由致病菌和其产生的毒素共同作用引起的。

判断题 (10.0 分) (难度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

9. 食品GMP仅关注食品生产过程中的产品质量，而不涉及卫生安全。

判断题 (10.0 分) (难度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

10. GMP要求企业从原料、人员、设施设备、生产过程、包装运输、质量控制等方面按国际标准达到卫生质量要求。

判断题 (10.0 分) (难度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无