食品安全与人类健康密切相关，下列做法不会危及人体健康的是（ ）

A. 用“苏丹红一号”作食品添加剂

B. 蒸馒头时加入适量纯碱

C. 加过量亚硝酸钠以保持肉质鲜美

D. 把霉大米淘净后继续食用

解析：

苏丹红一号是工业材料，不能作为食品添加剂使用；蒸馒头时，纯碱可以除去面粉里的酸，并且产生二氧化碳，会使馒头疏松多孔，松软可口；亚硝酸盐是防腐剂，过量会使人中毒；霉变的大米会产生黄曲霉素，致癌。