

## 2023 年 10 月高等教育自学考试全国统一考试

### 食品安全性评价

(课程代码 04990)

#### 注意事项：

1. 本试卷分为两部分，第一部分为选择题，第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡（纸）指定位置上作答，答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用 2B 铅笔，书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

### 第一部分 选择题

一、单项选择题：本大题共 15 小题，每小题 1 分，共 15 分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的，请将其选出。

1. 重金属镉的靶器官是  
A. 肝脏      B. 脑  
C. 肾脏      D. 胃
2. 评价急性毒性的指标是  
A. 最大无作用剂量      B. 最小有作用剂量  
C. LD<sub>100</sub>      D. LD<sub>50</sub>
3. 下列不属于实验动物编号常用的方法是  
A. 染色法      B. 剪毛法  
C. 挂牌法      D. 打耳孔法
4. 二噁英属于食品的  
A. 生物性污染      B. 放射性污染  
C. 化学性污染      D. 兽药残留
5. 下列添加剂中被列入一般公认为安全的是  
A. 香辛料      B. 甜味剂  
C. 酸味剂      D. 乳化剂
6. 由非致病的一般食品污染微生物所产的酶  
A. 不必进行毒性试验      B. 要做短期毒性试验  
C. 要做长期毒性试验      D. 要做广泛的毒性试验

7. 下列来源于植物的酶制剂是  
A. 木瓜蛋白酶      B. 胰凝乳酶  
C. 胰蛋白酶      D. 胃蛋白酶
8. 已在多个国家批准使用的食品加工用微生物，可仅进行  
A. 3 项致突变试验      B. 90d 经口毒性试验  
C. 急性经口毒性试验      D. 慢性毒性试验
9. 下列食物中属于新资源食品的是  
A. 水果黄瓜      B. 番茄  
C. 甜玉米      D. 魔芋
10. 我国对辐照食品的安全性管理规定，辐照食品累积吸收剂量不得大于  
A. 5kGy      B. 10kGy  
C. 15kGy      D. 20kGy
11. 辐照食品常用的化学元素是  
A. 钴      B. 硒  
C. 铅      D. 钛
12. 近年来世界上发展最快的包装材料是  
A. 金属      B. 纸  
C. 塑料      D. 橡胶
13. 下列不属于食品智能包装材料的是  
A. 显示材料      B. 透明材料  
C. 杀菌材料      D. 测菌材料
14. 转基因食品安全性评价的目的不包括  
A. 提供科学决策依据      B. 回答公众疑问  
C. 保障人类健康      D. 提高国内销量
15. 可以作为保健食品原料的是  
A. 朱砂      B. 雄黄  
C. 河豚      D. 蛤蚧
- 二、多项选择题：本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分。在每小题列出的备选项中至少有两项是符合题目要求的，请将其选出，错选、多选或少选均无分。
16. 毒理学试验常用的对照有  
A. 未处理对照      B. 阴性对照  
C. 阳性对照      D. 历史性对照  
E. 致死剂量对照
17. 联合国食品添加剂法典委员会按安全性评价将食品添加剂分为  
A. A 类      B. B 类  
C. C 类      D. D 类  
E. E 类

18. 新资源食品的安全性评价原则包括  
A. 危害鉴定                   B. 危险性评估  
C. 安全等同                   D. 实质等同  
E. 同等替代
19. 欧盟食品包装材料安全性评估所需资料包括  
A. 物质的特性                B. 物质的物理和化学属性  
C. 物质的微生物属性        D. 物质的迁移数据  
E. 毒理学数据
20. 转基因食品按功能不同可分为  
A. 出口型                    B. 增产型  
C. 保健型                    D. 高营养型  
E. 美观型

三、判断题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。判断下列各题正误，正确的在答题卡相应位置涂“A”，错误的涂“B”。

21. 动物试验一般选用成年动物。  
22. 大多数非致癌的外源化学物质的毒性都是有阈值的。  
23. 食品添加剂不包含营养强化剂。  
24. 用于生产酶制剂的微生物只能来自天然菌株，不可以是微生物的变种。  
25. 新资源食品的安全性评估主要是针对食品原料而非新工艺及其过程。  
26. 辐照能杀灭食品中所有微生物。  
27. 因陶瓷包装材料是经过 800℃以上的高温烧制而成，当其盛装酸性食品时，包装材料中的有害物质也不会迁移到食品中。  
28. 一般聚乙烯回收再生品不得再用来制作食品包装材料。  
29. 经过审批的转基因食品在销售时，其产品标签上可以不做特殊标注。  
30. 减肥是卫生部批准的一种保健功能。

## 第二部分 非选择题

四、填空题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。

31. 特定效应的发生率与剂量间的关系是指“剂量—\_\_\_\_\_关系”。  
32. 在毒理学研究中要求至少使用\_\_\_\_\_种动物进行试验。  
33. 利用大鼠进行致癌试验的试验期通常为\_\_\_\_\_年。  
34. 危险性分析由危险性评估、危险性管理和\_\_\_\_\_组成。  
35. 我国食品添加剂的国家安全标准是\_\_\_\_\_。  
36. 食品添加剂按来源可分为天然食品添加剂和\_\_\_\_\_两大类。  
37. 评价新资源食品安全性时，应提供近期\_\_\_\_\_批有代表性样品的卫生学检测报告。  
38. 铁和\_\_\_\_\_是目前使用的两种主要金属包装材料。

39. 从理论上讲，转基因食品的主要营养构成与非转基因食品\_\_\_\_\_。  
40. 保健食品毒理学试验的 LD<sub>50</sub>若小于人的可能摄入量的\_\_\_\_\_倍，则放弃该受试物用于食品。

五、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

41. 食品安全性评价  
42. 阈剂量  
43. 实验动物  
44. 每日允许摄入量  
45. 保健食品

六、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

46. 简述我国对新资源食品的管理办法。  
47. 简述判定辐照食品的安全性需要考虑的因素。  
48. 简述食品包装材料应满足的性能要求。  
49. 简述保健食品存在的安全性问题。

七、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

50. 论述危险性评估的主要内容。  
51. 论述食品添加剂的选用应注意的要求。