

# 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. 外源化学物质直接发挥毒作用的器官或组织称为该物质的  
A. 靶器官  
B. 贮存库  
C. 作用点  
D. 攻击部位
2. 能引起一群机体全部死亡的最低剂量称为  
A. 致死剂量  
B. 绝对致死量  
C. 半数致死量  
D. 最小致死剂量
3. 我国在《食品添加剂使用卫生标准》中, 按其主要功能作用将食品添加剂分为  
A. 20类  
B. 22类  
C. 23类  
D. 24类
4. 体内毒理学试验有时也称为  
A. 整体动物试验  
B. 动物试验  
C. 阳性对照试验  
D. 阴性对照试验
5. 可阻止或延缓食品的氧化变质, 抑制油脂的自动氧化反应的添加剂是  
A. 增稠剂  
B. 乳化剂  
C. 抗氧化剂  
D. 着色剂
6. 下列添加剂属于营养型甜味剂的是  
A. 糖精  
B. 安赛蜜  
C. 甜蜜素  
D. 葡萄糖

7. 能分解肌肉结缔组织的纤维蛋白, 使肉变嫩的功能酶是  
A. 木瓜蛋白酶  
B. 淀粉酶  
C. 乳糖酶  
D. 纤维素酶
  8. 一般公认为安全可简称为  
A. SSOP  
B. GRAS  
C. GMP  
D. GDP
  9. 有些人饮用牛奶后引起腹泻、腹痛等症状, 是体内缺乏何种酶所致  
A. 乳糖酶  
B. 蛋白酶  
C. 淀粉酶  
D. 果胶酶
  10. 辐照水果、蔬菜过程中主要损伤的成分是  
A. 葡萄糖  
B. 脂肪  
C. 维生素C  
D. 蛋白质
  11. 绿茶中可以抗疲劳的成分是  
A. L-茶氨酸  
B. 色素  
C. 可溶性糖类  
D. 不可溶性糖类
  12. 外源化学物质在任何条件下对有机体产生任何种类(慢性或急性)损害的一种能力称为  
A. 致死量  
B. 毒性  
C. 致死率  
D. 毒作用
  13. 甲基汞的靶器官是  
A. 肾脏  
B. 脑  
C. 肝脏  
D. 胰脏
  14. 毒理学研究中, 在实验动物种类方面, 要求至少使用几种动物进行试验  
A. 1  
B. 2  
C. 3  
D. 4
  15. 基因中DNA序列的改变称为  
A. 基因突变  
B. 染色体畸变  
C. 基因组突变  
D. 癌变
- 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. 毒理学按应用领域可分为  
A. 药物毒理学  
B. 卫生毒理学  
C. 环境毒理学  
D. 工业毒理学  
E. 食品毒理学

17. 剂量-反应曲线的类型包括
- A. 直线型                      B. S形曲线型  
C. U形曲线型                  D. 抛物线型  
E. 指数曲线型
18. 根据对微生物和寄生虫的控制程度,一般将实验动物划分为
- A. 普通动物                      B. 清洁动物  
C. 无特定病原体动物          D. 无菌动物  
E. 宠物
19. 转基因食品的安全性评价的原则包括
- A. 风险效益平衡的原则          B. 逐步评估的原则  
C. 实质等同性原则              D. 熟悉性原则  
E. 预先防范的原则
20. 目前,我国允许使用的食品容器、包装材料主要包括
- A. 塑料制品                      B. 陶瓷器  
C. 铝制品                        D. 玻璃食具容器  
E. 橡胶制品

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. 食品的卫生和营养是人们对食品的基本要求。
22. 某化学物质的致死剂量越大,则毒性大。
23. 靶器官一定是该物质浓度最高的场所。
24. 一般而言,动物实验选用未成年动物。
25. 人对于多数毒物的毒性反应要比动物敏感。
26. 新资源食品的安全性评估,主要是针对新工艺及其过程。
27. 一般聚乙烯回收再生品不得再用来制作食品包装材料。
28. 食品包装材料可以使用荧光染料。
29. 保健食品是以治疗疾病为目的的一类食品。
30. 酶是活细胞产生的具有高效催化能力、高度专一性和高度受控性的一类特殊多糖类。

## 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. 在现有的食品毒理学安全性评价内容中,把毒理学试验分为急性毒性试验、遗传毒性实验、\_\_\_\_\_和慢性毒性实验。
32. 影响食品安全性的主要因素有:\_\_\_\_\_、化学性污染和物理性污染。
33. 生物产生的有毒物质称为\_\_\_\_\_。

34. 毒性按化学物质作用时间可分为急性毒性、\_\_\_\_\_和慢性毒性。
35. 毒性作用按毒作用损伤的恢复情况分为:\_\_\_\_\_和不可逆性毒作用。
36. 按食品添加剂的来源可分为\_\_\_\_\_和化学合成食品添加剂。
37. 以食品新资源生产的食品称为\_\_\_\_\_。
38. 用低热能甜味剂(木糖醇、三氯蔗糖或天门冬酰苯丙氨酸甲酯)来替代蔗糖制成\_\_\_\_\_。
39. 转基因食品按生物种类不同分为:转基因植物食品、\_\_\_\_\_和转基因微生物食品。
40. 一些学者习惯把人体的健康状态分为\_\_\_\_\_、病态和亚健康态。

五、名词解释题:本大题共5小题,每小题3分,共15分。

41. 食品添加剂
42. 转基因食品
43. 急性毒作用
44. 半数致死量
45. 辐照食品

六、简答题:本大题共4小题,每小题5分,共20分。

46. 简述实验动物要求具有的基本要素。
47. 简述危险性评估的步骤。
48. 简述保健食品安全性毒理学评价试验的4个阶段和内容。
49. 简述食品辐照的目的。

七、论述题:本大题共2小题,每小题10分,共20分。

50. 论述我国食品添加剂存在的安全问题及添加剂最大使用量的确定方法。
51. 论述食品包装材料的性能要求。