**2017年中小学生食品安全知识核心要点**

（四年级及以上中小学生要求掌握90%以上）

1.《上海市食品安全条例》于（**2017年3月20日）**起施行，共有（**8章115条**  ）。

2.《上海市食品安全条例》规定了街道办事处、镇政府食品安全综合协调机构的工作职责，包括（**宣传教育、隐患排查、协助执法**）**。以上都是**

3.《上海市食品安全条例》规定，（**食品生产经营者**）对食品的安全负责。

4.《上海市食品安全条例》规定，对本市食品、食品添加剂生产经营活动实施监督管理的部门是（**上海市食品药品监督管理局** ），对本市食用农产品进入批发市场前的质量安全实施监督管理的部门是（**上海市农业委员会**）；负责组织开展本市食品安全风险监测和风险评估的部门是（**上海市卫生和计划生育委员会**）；负责本市餐厨废弃油脂和餐厨垃圾收运、处置监管管理工作的部门是（**上海绿化和市容管理局** ）。

5.从事食品生产经营活动，应当（**依法取得食品生产经营许可、在生产经营场所的显著位置公示许可证明文件、按照许可范围依法生产经营**）。**以上都是**

6.从事餐饮配送服务的，应当做到（**送餐人员应当依法取得健康证明、符合保证食品安全所需的温度等特殊要求、配送膳食的箱（包）应当专用，定期清洁、消毒**）**。以上都是**

7.消费者因不符合食品安全标准的食品受到损害的，可以依法向生产经营者要求赔偿损失。接到消费者赔偿要求的生产经营者，应当（**依法实行首负责任制，先行赔付，不得推诿**）。

8.上海市食品安全投诉举报电话是（**12331**）

9.新修订的《中华人民共和国食品安全法》于（**2015年10月1日**）起施行。

10.在餐饮服务单位（**法定代表人、负责人或业主**）是食品安全第一责任人，对食品安全负全面责任。

11.《中华人民共和国食品安全法》规定，因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，（**终身不得从事食品生产经营管理工作** ）。

12.从事食品生产加工的人员必须无传染性疾病和影响食品质量安全的其他疾病，持有（**健康证** ）。

13.浦东正在创建（**市民满意的食品安全城市** ）。

14.按照要求从宽到严排列，正确的是（**无公害食品、绿色食品、有机食品**）。

15.市民对食品安全知识的知晓率达到（ **85%** ）以上。

16.市、区人民政府实行（ **食品安全监督管理责任制**）。

17以下属于食品添加剂的使用原则的有（**不应对人体产生任何健康危害、不应掩盖食品腐败变质、不应降低食品本身的营养价值**）**。以上都是**

18.食品投诉举报的渠道包括（**信件、热线电话、网络**）。**以上都是**

19.为防止吃四季豆时发生食物中毒，须（**高温长时间**）烹饪。

20.世界公认的在食品中可产生的致癌物质——黄曲霉毒素，主要存在于（**发霉的玉米、大米、黄豆、花生等**）。

21. 在我国占食物中毒总数第一位的是（**细菌性食物中毒**），多见于夏秋季，主要是由于（**气温较高，微生物易于生长繁殖**）。

22.世界卫生组织提出了预防食物中毒的“食品安全五大要点”：**1、保持清洁2、生熟分开3、完全煮熟4、食物要保存在安全温度下5、确保水和食物原材料安全**。**不属于**“五大要点”的是（不吃烧焦的食物）。

23.牛肉在冰箱内的存放期限是（**冷藏1-2天，冷冻3个月**）。

鸡蛋在冰箱里的存放期限是（**鲜蛋冷藏1-2个月，熟蛋冷藏7天**）。

24.您对食品安全的关注程度？**很关注**

25.学校是否开展食品安全知识教育？**经常性开展。**

26.您在外就餐时是否会索要有效凭证或发票？**通常会**

27.您一般通过哪种途径获得食品安全信息？

**电视或电台、网络、各类科普讲座**

28.您看食品标签时关注哪些内容？

**配料表、生产日期 、保质期 、食品添加剂**

29.您是否知道对于散装熟食、卤味在储存时有温度限制的要求？**很清楚**

30.您认为烹调好以后再切割分装的熟食、卤味可以放多久？

**不超过4个小时**

31.绿色食品是指**取得绿色食品认证的食品**

32.关于食品添加剂的表述正确的是：

**只要符合国家标准，食品添加剂可以放心使用**

33.在以下家庭食品制作或贮存中，您是否会这样操作？

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 操作方法 | 您的具体做法是 | | | |
| **通常是** | 偶尔是 | 一般不是 | 从不 |
| 烹饪前，用肥皂或洗手液洗涤双手并用清水冲净 | **√** |  |  |  |
| 瓜果蔬菜在烹饪和使用前清洗3遍并浸泡 | **√** |  |  |  |
| 每次使用前后都清洗砧板刀具 | **√** |  |  |  |
| 生熟砧板和刀具分开 | **√** |  |  |  |
| 处理生的食物后，先洗手然后处理熟的食物 | **√** |  |  |  |
| 待食物冷却后放入冰箱 | **√** |  |  |  |
| 冷冻食品在冷藏室内或用微波炉解冻 | **√** |  |  |  |