

食品卫生学科目考试大纲

一. 参考书目

1. 何计国,《食品卫生学》(2003年)(第一版),中国农业大学出版社
2. 钱和,《食品卫生学—原理与实践》(2014年)(第一版),化学工业出版社

二. 考试内容与基本要求

第一章 食品的生物性污染

[考试要求]

本章要求学生熟悉和了解生物有害因素污染食品对健康的影响,掌握生物有害因素污染食品的特点、途径和预防措施。

[考试内容]

1. 食品细菌污染的检验
2. 食品腐败变质原因、变化过程、影响因素及鉴定
3. 食品腐败变质的危害及预防措施
4. 霉菌产毒条件;黄曲霉毒素的结构性质及其对人体的危害及预防措施
5. 沙门氏菌感染和布氏杆菌感染的发病原因、临床症状及预防措施
6. 寄生虫对机体损伤的机理
7. 旋毛虫感染的发病原因、临床症状及预防措施

第二章 食品的化学性污染

[考试要求]

本章要求学生掌握各种化学污染物污染食品的途径、对健康的影响及预防措施。

[考试内容]

1. 农药污染食品的途径及预防措施
2. 有机氯农药、有机磷农药、氨基甲酸酯类农药毒性作用特点
3. 有害金属污染食品的途径
4. 汞、镉、砷、铅等有害金属元素对食品的污染、毒性作用特点及对人体健康的影响
5. N-亚硝基化合物对食品污染的特性、来源及预防措施
6. 多环芳烃化合物对食品污染的特性、来源及预防措施
7. 食品中杂环胺污染的来源及对人体健康的影响

第三章 各类食品的卫生

[考试要求]

本章要求学生掌握不同食品受污染的因素和途径;掌握各类食品可能存在的主要卫生问题及对人体健康的影响;掌握预防食品原料及加工食品污染的技术措施和管理措施。

[考试内容]

1. 畜禽类动物宰后的变化及卫生学意义；肉品的兽医卫生检验；畜禽肉类食品的卫生问题
2. 鱼类食品的卫生问题及卫生评价
3. 蛋品的卫生问题及卫生评价
4. 奶类的卫生问题及卫生评价
5. 食用油脂加工与质量；油脂酸败及预防；食用油脂污染及天然有害物质
6. 蒸馏酒、发酵酒、配制酒的主要卫生问题

第四章 食品添加剂对食品的污染

[考试要求]

本章要求学生掌握常见食品添加剂的使用原则、主要作用机制和卫生要求。

[考试内容]

1. 食品添加剂的应用原则
2. 抗氧化剂茶多酚抗氧化作用机理
3. 漂白剂的分类和作用机理
4. 食用天然色素和食用合成色素的主要特点
5. 发色剂亚硝酸盐的作用机理
6. 防腐剂山梨酸、丙酸钙的生物学作用

第五章 食物中毒及预防

[考试要求]

本章要求学生掌握各类食物中毒的特征及预防措施。

[考试内容]

1. 食物中毒的概念、分类和特点
2. 细菌性食物中毒发生的原因和条件
3. 细菌性食物中毒沙门氏菌污染来源、中毒临床表现及预防措施
4. 赤霉病麦中毒污染来源、中毒临床表现及预防措施
5. 有毒贝类中毒污染来源、中毒临床表现及预防措施
6. 鱼类引起的组胺中毒污染来源、中毒临床表现及预防措施
7. 砷化合物中毒污染来源、中毒临床表现及预防措施

第六章 食品安全性评价

[考试要求]

本章要求学生掌握食品安全性评价方法和程序。

[考试内容]

1. 食品安全毒理学评价的基本概念
2. 食品安全毒理学评价的一般毒性试验
3. 食品安全毒理学评价程序
4. 每日允许摄入量的制订
5. 食品容许限量标准的制订

食品理化检验科目考试大纲

一. 参考书目

1. 陈晓平,《食品理化检验》(第一版)(2008年),中国计量出版社

二. 考试内容与基本要求

绪论

[考试要求]

本章要求学生熟悉和了解食品理化检验的概念、任务、内容。

[考试内容]

1. 食品理化检验的概念及任务
2. 食品理化检验的内容
3. 食品理化检验的方法
4. 食品理化检验的分析过程

第一章 样品的采集、制备、处理与保存

[考试要求]

本章要求学生熟悉和掌握样品制备过程中的原则与方法

[考试内容]

1. 样品采集的概念及规则
2. 采样的方法
3. 采样的注意事项
4. 样品制备的目的与方法
5. 样品预处理的目的是原则
6. 样品预处理的方法
7. 样品保存应注意的事项

第二章 食品理化检验中常用的物理检验方法

[考试要求]

本章要求学生掌握和了解食品理化检验中常用物理检验方法的作用、意义及注意事项

[考试内容]

1. 感官检验的作用

2. 感官检验的方法

第三章 食品中营养成分检验方法

[考试要求]

本章要求学生熟悉和掌握食品中主要营养成分检验方法及其注意事项

[考试内容]

1. 常压干燥法、减压干燥法测定食品中水分的注意事项
2. 测定水分活度的意义
3. A_w 测定仪法注意事项
4. 加快灰化速度的方法
5. 索氏抽提法的原理及注意事项
6. 凯氏定氮法的原理、适用范围及注意事项
7. 还原糖测定方法的原理及注意事项
8. 酸水解法测定淀粉的注意事项
9. 各种维生素测定的原理及注意事项
10. 总酸度测定的原理及注意事项

第四章 食品中矿物质元素的检验方法

[考试要求]

本章要求学生熟悉和掌握食品中矿物质元素各种检验方法的原理及注意事项

[考试内容]

1. 双硫脲比色法测定食品中汞的原理及注意事项
2. 双硫脲比色法测定食品中铅的原理及注意事项
3. 古蔡氏砷斑测定法的原理及注意事项
4. 硫氰酸盐比色法的原理及注意事项
5. 高锰酸钾滴定法测定钙的原理及注意事项
6. DDTC 比色法测定食品中铜的原理及注意事项

第五章 食品添加剂检验方法

[考试要求]

本章要求学生熟悉和掌握食品添加剂检验方法及其注意事项

[考试内容]

1. 氧化比色法测定山梨酸及其盐的原理及注意事项
2. BHA 和 BHT 的分离方法
3. 镉柱法测定食品中硝酸盐和亚硝酸盐的原理及注意事项
4. 盐酸副玫瑰苯胺比色法测定二氧化硫的原理及注意事项
5. 气相色谱法测定甜菊糖苷的原理及注意事项

第六章 食品中毒害物质检验方法

[考试要求]

本章要求学生熟悉和掌握食品中毒害物质的原理及其注意事项

[考试内容]

1. 有机氯农药测定中样品的预处理方法
2. 食品中 3, 4-苯并芘测定过程中样品的预处理方法
3. 比色法测定食品中亚硝胺类化合物的原理