

## 《农业综合知识三》考试大纲（食品加工与安全方向）

《农业综合知识三》涵盖《食品卫生学》、《食品安全管理与法规》和《食品分析与检验技术》三部分内容。

### 第一部分：《食品卫生学》

考试参考书：指定参考书为《营养与食品卫生学》第8版 孙长颢主编

考试内容：

#### 第一章 食品污染及其预防

##### 第一节 食品的微生物污染及其预防

- 一、食品中微生物生长的条件
- 二、食品的细菌污染
- 三、真菌与真菌毒素对食品的污染及其预防
- 四、食品的腐败变质
- 五、防止食品腐败变质的措施

##### 第二节 食品的化学性污染及其预防

- 一、农药和兽药的残留及其预防
- 二、有毒金属污染及其预防
- 三、N-亚硝基化合物污染及其预防
- 四、多环化合物污染及其预防
- 五、杂环胺类化合物污染及其预防
- 六、氯丙醇及其酯的污染及其预防
- 七、丙烯酰胺污染及其预防
- 八、食品容器、包装材料的污染及其预防

##### 第三节 食品的物理性污染及其预防

- 一、食品的放射性污染及其预防
- 二、食品的杂物污染及其预防

#### 第二章 食品添加剂及其管理

##### 第一节 食品添加剂概述

##### 第二节 各类食品添加剂

#### 第三章 各类食品卫生及其管理

##### 第一节 粮豆、蔬菜、水果的卫生及管理

##### 第二节 畜、禽、鱼类食品的卫生及管理

- 第三节 乳及乳制品的卫生及管理
- 第四节 食用油脂的卫生及管理
- 第五节 罐头食品的卫生及管理
- 第六节 饮料酒的卫生及管理
- 第七节 冷冻饮品与饮料的卫生及管理
- 第八节 保健食品的卫生及管理
- 第九节 转基因食品的卫生及管理
- 第十节 其他食品的卫生及管理

#### 第四章 食源性疾病及其预防

- 第一节 食源性疾病
- 第二节 细菌性食物中毒
- 第三节 真菌及其毒素食物中毒
- 第四节 有毒动植物中毒
- 第五节 化学性食物中毒
- 第六节 食物中毒调查处理

#### 第五章 食品安全性风险分析和控制

- 第一节 食品安全性毒理学评价
- 第二节 营养毒理学
- 第三节 食品安全风险监测
- 第四节 食品安全风险分析

### 第二部分：《食品安全管理与法规》

参考书目：《食品质量与安全》（刘金福主编，第3版，中国农业大学出版社），《食品标准与法规》（周才琼主编，第2版，中国农业大学出版社）

考试内容：

#### 第一章 概论

- 第一节 食品法律、法规与标准的法律地位
- 第二节 食品安全的保障措施
- 第三节 食品法律、法规和标准与市场经济的关系
  - 1、法律、法规与标准的关系
  - 2、食品法律、法规与市场经济的关系
  - 3、标准与市场经济的关系

## 第二章 标准化与食品标准

### 第一节 标准化与标准

- 1、标准化
- 2、标准

### 第二节 食品标准

- 1、我国食品标准化概况
- 2、我国食品标准与分类
- 3、国际食品标准化

### 第三节 食品强制性标准类别

- 1、强制性标准的分级
- 2、强制性标准的范围
- 3、食品安全相关的国家级强制性标准的类别
- 4、食品安全法中规定的食品安全标准

### 第四节 食品安全标准

- 1、食品安全标准的格式及内容
- 2、食品安全标准中的主要技术指标
- 3、我国食品安全标准中的技术指标

### 第五节 食品标准制定的原则

- 1、食品标准的基本内容
- 2、食品标准制修订原则
- 3、企业标准的制定范围
- 4、制定食品标准的要求

### 第六节 食品标准的结构

- 1、食品标准的要素
- 2、标准的结构层次

## 第三章 中国食品法律与法规

### 第一节 食品法律

- 1、食品安全法
- 2、产品质量法
- 3、农产品质量安全法

### 第二节 违反食品安全法应承担的法律责任与处罚

- 1、生产经营者法律责任
- 2、管理者的法律责任与处罚
- 3、其他法律责任与处罚

#### 第四章 食品生产许可与生产规范

##### 第一节 食品生产许可证和食品市场准入制度

- 1、食品生产许可证制度
- 2、食品市场准入制度

##### 第二节 优质农产食品及原料的安全监督与管理

- 1、无公害食品
- 2、绿色食品
- 3、有机食品

##### 第三节 ISO9000 系列标准概述

- 1、ISO9000 系列标准的产生
- 2、2000 版 ISO9000 标准系列的构成
- 3、2000 版 ISO9000 标准的基本原则
- 4、ISO9001：2000 标准的主要内容
- 5、ISO9000 质量管理体系的建立与实施
- 6、ISO 22000 食品安全管理体系

##### 第四节 良好生产规范 GMP

- 1、概述
- 2、食品工厂设计和设施的加工良好生产规范
- 3、食品原材料采购、运输和贮藏的良好生产规范
- 4、食品生产过程的良好操作规范
- 5、食品工厂的组织和制度
- 6、食品生产经营人员个人卫生的良好生产规范

##### 第五节 HACCP 系统

- 1、HACCP 的产生及发展
- 2、HACCP 的定义及基本原理
- 3、HACCP 计划的制定与实施
- 4、HACCP 在食品生产中的应用实例如酸奶、果汁等

### 第三部分：《食品分析与检验技术》

参考书目：王永华主编《食品分析》第二版，中国轻工业出版社。

考试内容：

## 第一章 食品样品的采集与处理

### 第一节 样品的采集

### 第二节 样品的预处理

## 第二章 食品的感官检验法

### 第一节 概述

### 第二节 感官检验常用方法

## 第三章 食品的物理检测法

### 第一节 概述

### 第二节 物理检测的几种方法

## 第四章 水分和水分活度的测定

### 第一节 概述

### 第二节 水分的测定

### 第三节 水分活度值的测定

## 第五章 碳水化合物的测定

### 第一节 概述

### 第二节 可溶性糖类的测定

### 第三节 淀粉的测定

### 第四节 纤维素的测定

### 第五节 果胶物质的测定

## 第六章 脂类的测定

### 第一节 概述

### 第二节 脂类的测定方法

## 第七章 蛋白质和氨基酸的测定

### 第一节 概述

### 第二节 蛋白质的定量测定

### 第三节 氨基酸的定量测定

### 第四节 氨基酸的分离及测定

## 第八章 灰分及几种重要矿物质元素含量的测定

### 第一节 灰分的测定

- 第二节 几种重要矿物元素的测定
- 第九章 维生素的测定
  - 第一节 概述
  - 第二节 脂溶性维生素的测定
  - 第三节 水溶性维生素的测定
- 第十章 酸度的测定
  - 第一节 概述
  - 第二节 酸度的测定
- 第十一章 食品添加剂的测定
  - 第一节 甜味剂的检测
  - 第二节 防腐剂的检测
  - 第三节 发色剂的检测
  - 第四节 漂白剂的检测
  - 第五节 食用合成色素的检测
- 第十二章 食品中有害物质的检测
  - 第一节 概述
  - 第二节 食品中药物残留及其检测
- 第十三章 食品分析中的质量保证
  - 第一节 分析数据的质量
  - 第二节 分析测试中的质量保证