

山东师范大学
硕士研究生入学考试试题
2017年

考试科目名称：食品卫生学

试题编号：837

- 注意事项：1. 本试卷共 五 道大题（共计 9 个小题），满分 150 分；
2. 本卷属试题卷，答题另有答题纸，答案一律写在答题纸上，'写在该试题卷上或草稿纸上均无效。要注意试卷清洁，不要在试卷上涂划；
3. 是否允许使用普通计算器 允许。

一、 简述题（每小题 10 分，共 30 分）

- 1.1、简述辐照食品的特点。
- 1.2、简述转基因食品对人体健康可能产生的影响。
- 1.3、简述食品添加剂使用的基本要求。

二、 问答题（每小题 10 分，共 30 分）

- 2.1、写出 5 种以上主要产毒霉菌及主要霉菌毒素，并说明霉菌和霉菌毒素的食品卫生学意义。
- 2.2、食物中毒的分类有哪些？
- 2.3、影响食品中杂环胺形成的主要因素是什么？防止杂环胺危害的措施有那些？

三、 论述题（共 30 分）

试述果蔬食品微生物污染的种类，污染途径及预防措施。

四、 案例分析题（共 30 分）

夏季食物中毒报告一般会呈上升趋势，其中一项主要原因是食用亚硝酸盐超标的卤肉制品、凉拌菜等引起食物中毒。请分析亚硝酸盐如何引起食物中毒的发生？有何相关标准和法规？消费者和相关食品生产经营应如何防范亚硝酸盐导致的食物中毒？

五、 综述题（共 30 分）

请综述食品中可能存在的含有苯环的有毒有害物质，并试述其毒性和预防措施。