

- C. 李斯特菌食物中毒
D. 志贺菌食物中毒
E. 肉毒梭菌食物中毒

5. 危险性评估由_____构成。()
- A. 危害特征描述
B. 危害识别
C. 危险性管理
D. 摄入量评估
E. 危险性特征描述

三、填空题(本大题共 10 小题, 每空 1 分, 共 20 分)

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

- 2000 年中国营养学会推荐成人钙的适宜摄入量为_____；并根据不同生理条件, 对婴儿、儿童、孕妇、乳母、老人均适当增加钙的参考摄入量; 可耐受最高摄入量为_____。
- 大豆皂甙的生物学作用: _____、_____、抗氧化作用和其他生物学作用。
- 蛋的营养价值丰富, 主要营养素有: _____、_____、碳水化合物、矿物质和维生素。
- 青少年的生理特点: 身高和体重的第二次突增期、体成分发生变化、_____、_____。
- 痛风的临床表现: 无症状期、_____、_____和肾结石与肾脏病变。
- 膳食调查通常采用的方法有: _____、记账法、询问法、化学分析法和_____。
- 食品中菌落总数的卫生学意义为: _____、_____。
- 防腐剂按其抗微生物的主要作用性质分为: _____、_____。
- 食物中毒的分类: _____、真菌及其毒素食物中毒、动物性食物中毒、有毒植物食物中毒、_____。
- 食品卫生法调整的法律关系由三要素构成, 即_____、内容和_____。

四、名词解释(本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

- 维生素
- 膳食营养素参考摄入量 (DRIs)
- 农药残留
- 人体每日容许摄入量 (ADI)
- 过氧化值

五、简答题(本大题共 6 小题, 每小题 5 分, 共 30 分)

- 简述控制食品中农药和兽药残留量的措施。
- 简述食品添加剂的使用原则。
- 河豚鱼中毒的临床表现及预防措施。
- 简述运动员的合理膳食原则。
- 谷类食品的营养价值特点有哪些?

6. 简述膳食纤维的生理功能。

六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

1. 试述原发性高血压的营养防治原则。
2. 试述粮豆的主要卫生问题及管理措施。



自考365
www.zikao365.com