

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 上市公司 实力雄厚 品牌保证 | <input checked="" type="checkbox"/> 权威师资阵容 强大教学团队 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 历次学员极高考通过率 辅导效果有保证 | <input checked="" type="checkbox"/> 辅导紧跟命题 考点一网打尽 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 辅导名师亲自编写习题与模拟试题 直击考试精髓 | <input checked="" type="checkbox"/> 专家 24 小时在线答疑 疑难问题迎刃而解 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 资讯、辅导、资料、答疑 全程一站式服务 | <input checked="" type="checkbox"/> 随报随学 反复听课 足不出户尽享优质服务 |

开设班次：（请点击相应班次查看班次介绍）

基础班	串讲班	精品班	套餐班	实验班	习题班	高等数学预备班	英语零起点班
-----	-----	-----	-----	-----	-----	---------	--------

网校推荐课程：

思想道德修养与法律基础	马克思主义基本原理概论	大学语文	中国近现代史纲要
经济法概论（财经类）	英语（一）	英语（二）	线性代数（经管类）
高等数学（工专）	高等数学（一）	线性代数	政治经济学（财经类）
概率论与数理统计（经管类）	计算机应用基础	毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想概论	

[更多辅导专业及课程>>](#)

[课程试听>>](#)

[我要报名>>](#)

全国 2011 年 7 月高等教育自学考试 食品卫生学试题 课程代码：05746

一、单项选择题（本大题共 15 小题，每小题 1 分，共 15 分）

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均无分。

- 食品 a_w 值越小表示()
 - 食品中游离水越多
 - 食品的水分活性越大
 - 食品越容易腐败变质
 - 食品保持水分的能力越强
- 肠道致病菌污染食品的指标是
 - 大肠菌群
 - 细菌总数
 - 变形杆菌
 - 蜡样芽孢杆菌
- 食品中有害金属污染的毒作用特点是()
 - 进入机体后迅速排出
 - 以引起急性中毒为主
 - 有机形式通常毒性大
 - 各元素间无相互作用
- 食品中 PAH 的最主要来源是()
 - 大气污染
 - 包装材料污染
 - 植物和微生物合成
 - 食品成分高温发生热聚反应
- 人体内合成亚硝胺的主要场所是()
 - 胃
 - 食道
 - 肝脏
 - 直肠

6. 丙烯酰胺含量较高的饮品是()
- A. 茶
B. 可乐
C. 果汁
D. 咖啡
7. 我国粮食及其制品中已制订限量标准的化学污染物是()
- A. 二噁英
B. 杂环胺
C. 亚硝酸盐
D. 苯并(a)芘
8. 对重金属富集能力较弱的蔬菜品种是()
- A. 茄果类
B. 瓜类
C. 根茎类
D. 豆类
9. 一级鲜度的禽肉煮沸后的肉汤应是()
- A. 澄清透明
B. 稍有浑浊
C. 无鲜味
D. 脂肪形成小滴浮于表面
10. 当酸奶表面有气泡和大量乳清析出时, 其处理原则是()
- A. 限期出售
B. 不得出售和食用
C. 无需特殊处理, 正常销售
D. 冷冻后作冰激凌原料
11. 油脂酸败对健康的危害之一是()
- A. 引起血脂异常
B. 损伤神经系统
C. 引起氧化损伤
D. 损伤生殖系统
12. 下列属于外因性食源性疾病的是()
- A. 细菌性食物中毒
B. 河豚鱼中毒
C. 毒蘑菇中毒
D. 苦杏仁中毒
13. 引起赤霉病麦中毒的霉菌毒素主要是()
- A. 单端孢霉烯族化合物
B. 黄曲霉毒素
C. 伏马菌素
D. 展青霉毒素
14. 砷中毒时可出现()
- A. 口中苦涩
B. 口中金属味
C. 舌尖刺痛
D. 口唇麻木
15. 组胺中毒引起的全身皮肤改变是()
- A. 紫绀
B. 潮红
C. 黄染
D. 苍白

二、多项选择题(本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

在每小题列出的五个备选项中至少有两个是符合题目要求的, 请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选、少选或未选均无分。

16. 控制食品中农药残留的措施包括()

- A. 制定限量标准
B. 禁用高毒农药
C. 确保安全间隔期
D. 监督部门定期检测
E. 绿色食品禁用农药
17. 合成食用色素的毒理学评价应包括()
A. 体内代谢试验
B. 短期喂养试验
C. 多代繁殖试验
D. 长期毒性试验
E. 致畸致癌试验
18. 消毒奶的微生物指标主要有()
A. 乳酸杆菌
B. 菌落总数
C. 大肠菌群
D. 乳链球菌
E. 致病菌
19. 下列对罐头物理性胖听特点描述正确的有()
A. 叩击呈实音
B. 穿洞无气体逸出
C. 内容物可有变味或变色
D. 可以食用
E. 常为两端凸起
20. 引起食物中毒的有毒植物性中毒食品有()
A. 毒蘑菇
B. 木薯
C. 发芽马铃薯
D. 苦杏仁
E. 霉变甘蔗

三、填空题（本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分）

请在每小题的空格上填上正确答案。错填、不填均无分。

21. 黄曲霉毒素 B₁ 在体内的主要代谢途径为_____、脱甲基和环氧化反应。
22. 环境中的放射性核素通过与外环境接触和_____向动物性食品转移。
23. 水俣病是由于环境_____污染通过食物链而引起的人体慢性中毒。
24. PCDD/Fs 的急性中毒表现为_____极度减少。
25. 在一定条件下，经过无害化处理后可以食用的病畜肉称为_____。
26. 刚挤出的奶中含有的能够抑制微生物生长的物质称为_____。
27. 我国酱油卫生标准中规定食盐浓度不得低于_____。
28. 沙门菌食物中毒一般是根据_____、临床表现和实验室化验结果进行诊断。
29. 霉变甘蔗中毒主要表现为_____损伤。
30. 有机磷轻度中毒时，全血胆碱酯酶活性一般在正常值的_____。

四、名词解释（本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分）

31. 商业杀菌
32. 食品容器包装材料

- 33. 复合奶
- 34. 继发沙门菌病
- 35. “神奈川试验”阳性

五、简答题（本大题共 7 小题，共 30 分）

- 36.（本题 4 分）简述保证速冻鸡肉卫生质量的措施。
- 37.（本题 4 分）简述我国对护色剂（硝酸盐、亚硝酸盐）使用范围和最大使用量的规定。
- 38.（本题 4 分）简述鱼类食品的污染特点。
- 39.（本题 4 分）简述金属罐内壁涂料的选择原则及要点。
- 40.（本题 5 分）简述食糖的卫生及管理。
- 41.（本题 5 分）简述细菌性食物中毒的处理原则。
- 42.（本题 4 分）简述亚硝酸盐食物中毒的解毒治疗方法。

六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

- 43. 试述食品中 N-亚硝基化合物的来源及控制其危害的措施。
- 44. 试述肉毒梭菌食物中毒的流行病学特征及预防要点。



自考 365
www.zikao365.com