

- |  |   |
|--|---|
| <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 B<sub>1</sub> 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。

