

2022年4月高等教育自学考试全国统一考试

兽医卫生检验

(课程代码 02792)

注意事项:

1. 本试卷分为两部分, 第一部分为选择题, 第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡(纸)指定位置上作答, 答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用2B铅笔, 书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

第一部分 选择题

一、单项选择题: 本大题共20小题, 每小题1分, 共20分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的, 请将其选出。

1. 屠宰动物运输前必须准备的材料是
A. 《营业执照》 B. 《法人证明》
C. 《出县境动物检疫合格证明》 D. 《养殖场的免疫合格证》
2. 在一定的时间和温度下有机物受生物氧化时消耗的溶解氧量称为
A. 生化需氧量 B. 化学耗氧量
C. 物理好氧量 D. 氧饱和度
3. 体温升高是动物患传染病的重要标志, 而健康猪的正常体温是
A. 36.0~38.0℃ B. 38.0~40.0℃
C. 39.0~41.0℃ D. 40.0~43.0℃
4. 对经宰前检疫确认为患有狂犬病的屠畜的处理是
A. 准宰 B. 急宰
C. 缓宰 D. 禁宰
5. 在肉制品工业中的副产品是指
A. 肌肉 B. 蹄
C. 排骨 D. 脂肪
6. 生猪屠宰检疫中旋毛虫检验的采样部位是
A. 背最长肌 B. 食道肌
C. 膈肌 D. 股二头肌
7. 冻肉存放过久或反复融冻, 使肉中水分丧失过多, 形如木渣, 这一异常现象称为
A. 干枯 B. 僵硬
C. 脱水 D. 解冻
8. 对注水肉的卫生处理是
A. 挂牌上市销售 B. 严禁上市销售
C. 线上鲜销 D. 作腌腊制品原料
9. 动物屠宰后肉未经冷却即相互堆叠, 致使肉中的组织蛋白酶活性增强, 出现肌肉松弛、色泽发暗、变褐、弹性降低、气味和滋味变劣, 该变化属于
A. 肉的僵直 B. 肉的酸败
C. 肉的自溶 D. 肉的成熟
10. 因食盐中毒而死亡的动物肉的卫生处理是
A. 上市销售 B. 线上销售
C. 胴体经高温处理后利用 D. 分割冷冻销售
11. 屠宰加工过程中检验的“白下水”是指
A. 胃、肠、脾 B. 心、肝、肺
C. 肾、脾、肺 D. 肝、胰腺和十二指肠
12. 下列检验项目属于鉴定病死畜禽肉的是
A. 亚硝酸盐含量测定 B. 细菌毒素检验
C. 硒含量测定 D. “瘦肉精”检验
13. 关于白肌肉的描述中错误的是
A. 肉色苍白 B. “水煮样肉”
C. 又称“PSE”肉 D. 切面干燥
14. 乳房炎乳的实验室检验项目是
A. 乳糖数的测定 B. 乳脂率测定
C. 硫酸铜反应 D. 粗氮测定
15. 家禽屠宰后仅从肛门拉出全部肠管, 其他脏器仍保留在体腔内, 称为
A. 全净膛 B. 半净膛
C. 开膛 D. 不净膛
16. 可作为乳制品加工的原料乳是
A. 初乳 B. 末乳
C. 常乳 D. 酒精阳性乳

第二部分 非选择题

17. 人接触病畜或饮用其生乳而感染疾病, 导致不孕不育或流产, 该病原菌是
- A. 牛巴氏杆菌 B. 牛病毒性腹泻病毒
C. 牛瘟 D. 牛羊布鲁氏菌
18. 下列关于优质肠衣的感官描述中错误的是
- A. 质地坚韧 B. 色泽暗紫色
C. 无腐败味 D. 无任何伤痕
19. 畜禽变质肉的 pH 范围是
- A. 5.5~5.8 B. 5.8~6.2
C. 6.3~6.6 D. 6.7 以上
20. 对肉类罐头原料肉的卫生要求是
- A. 复冻肉 B. 急宰动物鲜肉
C. 非疫区的健康动物肉 D. 缓宰鲜肉

二、多项选择题: 本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分。在每小题列出的备选项中至少有两项是符合题目要求的, 请将其选出, 错选、多选或少选均无分。

21. 下列病原体能通过食肉而引起人类感染疾病的是
- A. 猪瘟病毒 B. 沙门氏菌
C. 旋毛虫 D. 非洲猪瘟病毒
E. 猪丹毒杆菌
22. 屠宰加工场所主要包括
- A. 宰前饲养管理场 B. 病畜隔离圈
C. 屠宰加工车间 D. 急宰车间
E. 职工生活区
23. 冻肉的微生物评价指标包括
- A. 大肠菌群最近似数 B. 黄曲霉毒素
C. 致病病原菌 D. 抗生素残留
E. 菌落总数
24. 新鲜肉的理化检验项目包括
- A. 挥发性盐基氮的测定 B. 氨的检测
C. 硫化氢检验 D. 球蛋白沉淀试验
E. 过氧化物酶反应
25. 屠畜的致昏方法包括
- A. 刺昏法 B. 电麻法
C. 二氧化碳麻醉法 D. 乙醚麻醉法
E. 甲醛熏蒸法

三、填空题: 本大题共 10 小题, 每小题 1 分, 共 10 分。

26. 上市销售的成熟肉块表面形成一层干燥_____, 有羊皮纸样感觉, 能减少干耗和防止微生物入侵。
27. 合格腌腊肉制品的感官指标必须是无黏液、无_____、无异味和无酸败味。
28. 新进肉食生产厂(场)的工人, 经体检合格取得《_____》方可参加生产。
29. 按卫生条例规定, 屠宰加工企业各生产车间的消毒包括_____消毒和临时性消毒。
30. 运输途中发生过由形成芽孢的病原微生物引起的恶传染病的运输工具, 可先用_____%甲醛溶液进行喷洒消毒。
31. 在兽医卫生检验中习惯称为摘除“三腺”, 指的是_____、肾上腺和病变淋巴结。
32. 群体检查的三大环节包括静态观察、_____观察和饮食状态观察等。
33. 结核病是一种人畜共患的慢性传染病, 其病原体是_____。
34. 肝片形吸虫病是牛、羊最常见的寄生虫病之一, 其病原体通常寄生于肝脏_____内。
35. 我国规定猪囊尾蚴主要检验部位为头部_____和腰肌。

四、名词解释题: 本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分。

36. 个体检查
37. 外源性污染
38. 乳低温杀菌法
39. 微生物性食物中毒
40. 末乳

五、简答题: 本大题共 5 小题, 每小题 5 分, 共 25 分。

41. 简述亚急性疹块型猪丹毒屠宰鉴定的病变特点。
42. 腐败肉的眼观特征主要有哪些?
43. 简述病畜急宰后胴体放血不良的表现。
44. 简述生猪宰后胴体肉冷却的意义。
45. 简述动物性食品非生物性污染的控制措施。

六、论述题: 本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分。

46. 试述生猪宰后剖检淋巴结的意义。写出 5 个被检淋巴结的名称。
47. 试述猪口蹄疫的屠宰鉴定要点及其卫生处理措施。