

## 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 15 小题，每小题 1 分，共 15 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. 在实际工作中，常作为评价微生物对食品污染程度的指标是
 

A. 细菌菌相	B. 优势菌群
C. 菌落总数	D. 双歧杆菌数
2. 副溶血弧菌性食物中毒最常见发生的食品是
 

A. 海蟹	B. 烧鸭
C. 腊肉	D. 米饭
3. 动物肉品中哪一种形式存在的水分含量越多，肉越容易变质？
 

A. 自由水	B. 束缚水
C. 凝胶水	D. 毛细管水
4. 猪蓄积  $\beta$ -受体激动剂的主要器官是
 

A. 脑	B. 肝脏
C. 心脏	D. 甲状腺
5. 屠宰加工企业的选址应距离种畜禽场至少多少米以上？
 

A. 50	B. 100
C. 500	D. 3000
6. 生猪宰前休息管理可有效恢复肌肉中哪种物质的含量？
 

A. 肌酐	B. 糖原
C. 蛋白质	D. 维生素 B
7. 目前我国生猪屠宰普遍采用的放血方法是
 

A. 颈部切断法	B. 股动脉切断法
C. 腋下动脉放血法	D. 切断颈动脉血管法
8. 患下列疾病的动物胴体脂肪尚可作为炼制食用油的是
 

A. 黄脂	B. 炭疽
C. 链球菌病	D. 口蹄疫
9. 下列腺体属于在屠宰检疫过程中必须摘除的“三腺”的是
 

A. 胰腺	B. 胸腺
C. 肾上腺	D. 唾液腺
10. 猪囊尾蚴的宰后检验的首验部位是
 

A. 胆囊	B. 胰腺
C. 腰肌	D. 肾脏
11. 屠宰前对生猪停饲的时间一般是
 

A. 3 h	B. 12 h
C. 24 h	D. 48 h
12. 生猪宰后检验中的“红下水”检验的器官是
 

A. 心、肝、肺	B. 胃、肠、脾
C. 胃、肠、肾	D. 心、肝、脾
13. 对屠宰检疫合格的胴体，复检后沿长轴在背后侧加盖检疫滚筒印章是
 

A. 动物屠宰证明	B. 动物肉品检验证明
C. 动物检疫合格证明	D. 动物产品检疫合格证明
14. 霉败的肠衣若无显著的感观变化，且能用刷子刷掉时，该肠衣的卫生处理方法是
 

A. 销毁	B. 化制
C. 工业用	D. 可以利用
15. 生新鲜牛乳的正常酸度范围是
 

A. 0~12°T	B. 16~18°T
C. 25~27°T	D. 40~42°T

**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。

16. 对于患有下列哪些疾病的人员应调离屠宰加工工作岗位或停止屠宰加工工作？

- A. 伤寒
- B. 痢疾
- C. 肾结石
- D. 传染性肝炎
- E. 活动性肺结核

17. 生物安全处理方法包括

- A. 焚烧
- B. 掩埋
- C. 化制
- D. 低温处理法
- E. 煮沸消毒法

18. 《牛屠宰检疫规程》规定，牛屠宰检疫的对象包括

- A. 炭疽
- B. 结核病
- C. 口蹄疫
- D. 巴氏杆菌病
- E. 布鲁氏菌病

19. 能通过肉品感染人的病原有

- A. 棘球蚴
- B. 肝片吸虫
- C. 猪囊尾蚴
- D. 新城疫病毒
- E. 非洲猪瘟病毒

20. 河豚毒素存在的部位有

- A. 卵巢
- B. 肝脏
- C. 肾脏
- D. 血液
- E. 皮肤

27. 按照销售规格的要求，将屠宰后的胴体按照部位分割成的小肉块，称为\_\_\_\_\_。

28. 末乳是指母牛停止泌乳前\_\_\_\_\_周左右所分泌的乳。

29. 允许在食品中残留药物或化学物质的最高量或最高浓度，称为\_\_\_\_\_。

30. 冷藏间的相对湿度为 95%-100%，温度应保持在\_\_\_\_\_℃，空气流动速度应以自然循环为宜。

**四、名词解释题：**本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

31. 食肉感染

32. 化学耗氧量

33. 肉的冷却

34. 白肌肉

35. 黑腐蛋

**五、简答题：**本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

36. 简述动物性食品中抗微生物药物残留的危害。

37. 简述屠宰畜禽宰前淋浴净体的意义。

38. 简述猪旋毛虫病的宰后检验方法。

39. 简述猪肺疫宰后鉴定和卫生处理方法。

**六、论述题：**本大题共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分。

40. 论述生猪屠宰检疫的基本程序、方法及其宰后检验点的设置。

41. 论述农贸市场病死后屠宰上市的生猪胴体有什么感官特征？如鉴定为病死猪肉应如何处理？

## 第二部分 非选择题

**三、填空题：**本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。

21. 水中溶解氧可以反映水的污染程度，水污染越严重，溶解氧含量越\_\_\_\_\_。

22. 宰前检疫发现患有口蹄疫病畜时，采取不放血的方法扑杀，将胴体作\_\_\_\_\_处理。

23. 屠宰放血后见屠畜肺脏，两侧隔叶背缘的肺胸膜下呈散在、放射状或喷雾状的界限不清的鲜红色小点样出血，有时密集成片，属于\_\_\_\_\_性出血。

24. 老母猪肉的 pH 值为 6.5~7.0，越是老的母猪，pH 值越趋向\_\_\_\_\_性。

25. 国家现行食品卫生标准中规定猪肉新鲜度检验的唯一理化指标是\_\_\_\_\_。

26. 屠宰后的动物肉在酶的作用下，糖原减少，乳酸增加，僵直变软，有弹性，嫩而多汁，易消化，这种变化称为\_\_\_\_\_。