

机密★启用前

2025 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 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. 下列属于生物毒素性食物中毒的是
 - A. 汞引起的食物中毒
 - B. 有机磷农药中毒
 - C. 河豚鱼中毒
 - D. 瘦肉精中毒
- 2. 黄疸肉是下列哪种物质生成过多或排泄障碍引起的?
 - A. 胆红素
 - B. 胡萝卜素
 - C. 甘油
 - D. 葡萄糖
- 3. 屠畜的宰后检验以下列哪一种检验为主
 - A. 感官检验
 - B. 病理学检验
 - C. 微生物检验
 - D. 理化学检验
- 4. 牛宰后检查发现乳房、肺、胸膜、纵隔淋巴结和乳房淋巴结等出现如针头至鸡蛋大呈灰白色或淡黄色结节, 切开结节见干酪样坏死, 此传染病为
 - A. 口蹄疫
 - B. 结核病
 - C. 沙门氏菌病
 - D. 巴氏杆菌病
- 5. 华支睾吸虫能引起人畜共患病, 其主要寄生部位为
 - A. 心脏
 - B. 肝脏胆管
 - C. 肾脏
 - D. 脾脏

- 6. 下列可作为评定肉新鲜度的客观指标, 是国家现行食品卫生标准中唯一的理化指标的是
 - A. pH 值
 - B. 葡萄糖
 - C. 挥发性盐基氮
 - D. 脂肪酸
- 7. 冷却肉的最厚处的深层温度应为
 - A. -20~-10℃
 - B. -10~0℃
 - C. 0~4℃
 - D. 5~10℃
- 8. 在密度为 1.080 的食盐水中下沉的蛋为
 - A. 陈蛋
 - B. 次鲜蛋
 - C. 新鲜蛋
 - D. 最新鲜蛋
- 9. 某些动物肝脏含有大量下列哪种物质可导致食用者中毒?
 - A. 维生素 A
 - B. 葡萄糖
 - C. 维生素 C
 - D. 叶酸
- 10. 宰前检疫中, 对检查确认患有猪瘟的猪采取的措施为
 - A. 准宰
 - B. 急宰
 - C. 禁宰
 - D. 缓宰
- 11. 乳的巴氏低温杀菌法为
 - A. 加热至 61~65℃, 维持 30min
 - B. 加热至 72~75℃, 维持 15~16s
 - C. 加热至 80~85℃, 维持 10~15s
 - D. 加热至 130~150℃, 维持 5s
- 12. 下列物质与肉成熟过程有密切关系的是
 - A. 肌糖原
 - B. 甘油
 - C. 磷酸
 - D. 脂肪酸
- 13. 布鲁氏菌病是牛、羊和猪易感的一种慢性传染病, 患病动物主要表现为
 - A. 呼吸系统疾病
 - B. 生殖系统疾病
 - C. 神经系统疾病
 - D. 消化系统疾病
- 14. 掺假乳中添加淀粉主要是为了增加乳的
 - A. 滋味
 - B. 酸度
 - C. 黏度
 - D. 色泽
- 15. 宰后检验需要检查摘除“三腺”, 下列不属于“三腺”的器官是
 - A. 胸腺
 - B. 甲状腺
 - C. 病变淋巴结
 - D. 肾上腺

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. 屠宰污水处理通常包括

- A. 预处理
- B. 生物处理
- C. 消毒处理
- D. 降温处理
- E. 高温处理

17. 淋巴结常见的病变包括

- A. 充血
- B. 水肿
- C. 浆液性炎症
- D. 化脓性炎症
- E. 出血性炎症

18. 低温保藏肉常见异常现象包括

- A. 发黏
- B. 异味
- C. 脂肪氧化
- D. 干枯
- E. 变色

19. 宰后检验要点包括

- A. 头部检查
- B. 胴体检查
- C. 皮肤检查
- D. 内脏检查
- E. 复检

20. 急宰车间除应遵守屠宰加工车间卫生要求原则外，还需做到

- A. 加强“三防”
- B. 控制病原污染
- C. 防止交叉感染
- D. 防止病原扩散
- E. 坚持消毒制度

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. 个体检查包括看、听、摸、_____四大要领。
- 22. 屠畜致昏常用的方法包括木锤击昏法、刺昏法、电麻法和_____。
- 23. 屠宰动物到达目的地时的兽医卫生监督包括查验证件、查验动物和_____三部分。
- 24. 猪屠宰后检验中，旋毛虫检验的取样部位为_____。
- 25. 肉腐败主要是_____作用造成的。
- 26. 葡萄球菌食物中毒是由金黄色葡萄球菌的_____引起的。
- 27. 屠宰加工企业各生产车间的消毒，按卫生条例规定有经常性消毒和_____两种。
- 28. 宰前管理主要包括休息管理和_____。

29. 根据成分变化情况将乳分为初乳、常乳、末乳和_____四种。

30. 副产品是指动物屠宰加工后获得_____之外的一些产品，如蹄、内脏等。

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

- 31. 外源性污染
- 32. 肉的僵直
- 33. 初乳
- 34. 注水肉
- 35. 蛋黄指数

五、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

- 36. 成熟肉的特点包括哪些？
- 37. 毒鱼类主要包括哪几种？
- 38. 简述屠畜宰前的检疫方法。
- 39. 简述乳的贮存与运输条件。

六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分。

- 40. 论述公、母猪肉的鉴别与处理。
- 41. 论述屠宰加工企业选址和布局的卫生要求。