

- | | |
|--|---|
| <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>>](#)

绝密 ★ 考试结束前

浙江省 2013 年 7 月高等教育自学考试

食品卫生学检验试题

课程代码：01662

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

选择题部分

注意事项：

1. 答题前，考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。
2. 每小题选出答案后，用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动，用橡皮擦干净后，再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

一、单项选择题(本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 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，请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 维生素 B₂ 缺乏体征之一是

- | | |
|-------------|-----------|
| A. 脂溢性皮炎 | B. 周围神经炎 |
| C. “三 D” 症状 | D. 牙龈疼痛出血 |

2. RNI 是指可以满足某一特定性别、年龄及生理状况群体中____的需要量的摄入水平。

- A.50% B.80%-90%
C.95% D.97%-98%
- 3.____是中国传统膳食的主体,也是人体能量的主要来源。
A.蔬菜 B.水果 C.谷类 D.鱼肉类
- 4.如饮酒限量,“限量”是指
A.成年男性一天饮用酒的酒精量不超过 20g,女性不超过 10g
B.成年男性一天饮用酒的酒精量不超过 22g,女性不超过 17g
C.成年男性一天饮用酒的酒精量不超过 25g,女性不超过 15g
D.成年男性一天饮用酒的酒精量不超过 28g,女性不超过 18g
- 5.河豚鱼毒素在
A. 320℃以上才可能被分解。 B.120℃以上才可能被分解。
C.420℃以上才可能被分解。 D.220℃以上才可能被分解。
- 6.肝损伤性毒蕈中毒的特殊治疗药物是
A.阿托品 B.巯基解毒剂
C.美兰 D.抗菌素
- 7.收集食物中毒者的粪便应从
A.已经治愈的患者处收集。
B.已进行抗生素治疗的患者处收集。
C.已经或者未进行抗生素治疗的患者处收集。
D.未进行抗生素治疗的患者处收集。
- 8.蒸馏酒的卫生问题是杂醇油,含量较高的杂醇油是
A.正丙醇 B.异丁醇
C.异戊醇 D.丁醇
- 9.哪种乙烯单体对人无害
A.氯乙烯 B.苯乙烯
C.乙烯 D.甲醛
- 10.下列现象不属于杂物污染的是
A.生产过程中灰尘污染食品。
B.运输过程中的不清洁的遮盖物对食品的污染。
C.生产过程中受到农药污染。
D.不法商人在粮食中掺入沙石牟取暴利。

二、双项选择题(本大题共 5 小题,每小题 1 分,共 5 分)

在每小题列出的备选项中有两个是符合题目要求的,请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂、

少涂或未涂均无分。

11.与谷类相比，豆类的哪些营养素含量较高

- A.烟酸
- B.胡萝卜素
- C.维生素 C
- D.维生素 E

12.必需脂肪酸缺乏可导致

- A.生长迟缓
- B.神经炎
- C.皮疹
- D.甲状腺肿大

13.反映食品卫生质量的细菌污染指标为

- A.细菌菌相
- B.菌落总数
- C.细菌种类
- D.优势菌
- E.大肠菌群

14.制定食品卫生标准的主要法律依据是

- A.《突发公共卫生事件应急条例》
- B.《食品卫生法》
- C.《消毒法》
- D.《标准化法》
- E.《传染病法》

15.下列哪些属于抗氧化剂

- A. 谷氨酸钠
- B.糖精钠
- C.丁基羟基茴香醚
- D.没食子酸丙酯
- E. 酒石酸

三、多项选择题(本大题共 6 小题，每小题 2 分，共 12 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，请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

16.孕期叶酸缺乏对妊娠的不良影响包括

- A.胎儿神经管畸形
- B.孕妇巨幼红细胞贫血
- C.低钙血症
- D.胎盘早剥
- E.干眼病

17.判断肥胖的常用指标有

- A.体质指数
- B.腰围
- C.腰臀比
- D.上臂围
- E.胸围

18.影响食品腐败变质的因素是

- A. 食品的水分
- B.微生物
- C.食品的营养成分
- D.环境温度

E. 食品的 pH

19.细菌性食物中毒的发病特点为

- A. 人与人之间可直接传染
- B. 细菌性食品中毒最常见
- C. 有明显的地区性
- D. 有明显的季节性
- E. 中毒由动物性食品引起

20.食品卫生标准包括下列哪些项目

- A. 食品原料与产品卫生标准
- B. 食品添加剂使用卫生标准
- C. 食品企业生产卫生规范
- D. 食品标签标准
- E. 食品卫生检验方法

21.以下关于食品添加剂正确的说法是

- A. 在我国食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。其中不包括营养强化剂。
- B. “苏丹红事件”主要原因是超剂量使用“苏丹红一号”色素。
- C. 患有苯丙酮酸尿症的新生儿不得食用含阿斯巴甜的食品。
- D. 山梨酸及其钾盐抑菌机理为与微生物酶系统巯基结合，破坏酶活性；它们作为一种不饱和脂肪酸，参与体内脂肪代谢，因而安全性大于苯甲酸及其钠盐。
- E. 硝酸钠和亚硝酸钠能与食品中的血红蛋白或肌红蛋白作用，产生红润色泽，还能抑制肉毒杆菌生长。

非选择题部分

注意事项：

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上，不能答在试题卷上。

四、名词解释（本大题共 6 小题，每小题 3 分，共 18 分）

- 22.糖异生
- 23.食品营养价值
- 24.必需脂肪酸
- 25.农药残留
- 26.食物中毒
- 27.罐头食品平酸腐败

五、填空题（本大题共 9 小题，每空 1 分，共 15 分）

- 28.维生素 B₁ 缺乏可引起____，维生素 C 缺乏可引起____。
- 29.酚类化合物的主要类别有____、____、异黄酮、____。
- 30.起源于日本神通川河的“痛痛病”是由于长期摄入____引起的。

- 31.我国《食品添加剂卫生管理办法》规定对食品添加剂的新品种、扩大使用范围和使用量的申请,首先由____初审,最终的审批权在____。
- 32.常用的防止食品腐败变质的措施有____和____。
- 33.亚硫酸钠在食品加工中既是____又是____。
- 34.鲜奶中的____能抑制细菌生长,防止腐败变质。
- 35.常见引起副溶血性弧菌中毒的食品是____。
36. 能量充足,蛋白质严重缺乏的后果可产生____。

六、简答题(本大题共 4 小题,每小题 5 分,共 20 分)

- 37.简述肥胖营养治疗要点。
- 38.营养调查工作的内容包括哪些?
- 39.简述转基因食品的安全问题。
- 40.对不同的受试物进行毒理学评价时选择毒性试验的原则是什么?

七、论述题(本大题共 2 小题,每小题 10 分,共 20 分)

- 41.论述影响非血红素铁吸收的膳食因素。
- 42.试述保健食品的特征、与药品的差异以及生产经营中存在的主要问题。