

2020年8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. 经检查确认患有下列哪一种疾病的家禽, 应送往急宰间进行急宰
A. 禽流感
B. 鸡新城疫
C. 球虫病
D. 鸭瘟
2. 猪宰后剖检心脏内膜, 发现二尖瓣上有菜花样赘生物。该疾病通常是
A. 猪肺疫
B. 慢性猪丹毒
C. 猪口蹄疫
D. 猪副伤寒
3. 高温短时杀菌法是最常见的一种巴氏杀菌法, 该方法将乳加热至的温度和维持时间是
A. 61~65℃, 30min
B. 72~75℃, 30min
C. 80~85℃, 10~15s
D. 100~130℃, 10~15s
4. 下列哪一种类型乳样可作为乳制品的原料乳
A. 常乳
B. 初乳
C. 末乳
D. 酒精阳性乳
5. 畜禽宰后新鲜肉的pH值范围是
A. 5.0~5.4
B. 5.8~6.2
C. 6.3~6.6
D. 6.7~7.1
6. 我国规定猪和犬旋毛虫宰后检验的采样部位是
A. 肺脏
B. 肾脏
C. 膈肌
D. 咬肌

7. 一起食物中毒的食品为家庭自制罐头, 症状表现为头晕、无力、视力模糊、眼睑下垂、伸舌困难、吞咽困难、头颈无力垂头等, 但体温正常。从中毒食品中检测到某种外毒素, 其污染的病原菌是
A. 肉毒梭菌
B. 溶血性链球菌
C. 沙门氏菌
D. 魏氏梭菌
8. 猪宰后检疫的头部必检淋巴结是
A. 腮淋巴结
B. 颌下淋巴结
C. 髂内淋巴结
D. 髂下淋巴结
9. 畜禽宰后于体腔、肌间、皮下和肾旁, 常呈局限性的血管破裂性出血, 流出的血液蓄积在组织间隙, 甚至形成血肿, 其他部位病变不明显。此种出血属于
A. 机械性出血
B. 电麻性出血
C. 窒息性出血
D. 呛血
10. 猪宰后皮肤检验中发现有呈方形、菱形、紫红或黑紫色疹块, 或呈现小红袍、大红袍等病理变化。此病变由哪一种传染病引起
A. 猪小袋纤毛虫病
B. 猪伪狂犬病
C. 猪繁殖与呼吸综合征
D. 猪丹毒
11. 宰前检疫对患有非洲猪瘟的屠畜, 下列处理措施中错误的是
A. 无害化处理利用
B. 禁宰
C. 不放血的方法扑杀
D. 销毁
12. 能够经动物性食品感染给人, 导致人畜共患病的传播和流行的疾病是
A. 猪地方流行性肺炎
B. 布鲁氏菌病
C. 鸡新城疫
D. 猪圆环病毒病
13. 在腌腊制品加工过程中添加能保持鲜红的颜色, 还能抑制肉毒梭菌的生长繁殖, 但添加过量易诱发癌症, 所以应严格控制剂量的食品添加剂是
A. 葡萄糖
B. 抗坏血酸
C. 红曲
D. 硝酸盐
14. 目前屠宰加工场通常采用哪一种方法对生猪的盐酸克伦特罗残留进行检测
A. PCR法
B. 酶联免疫吸附法
C. 滴定法
D. 氢氧化钠-乙醚法
15. 生猪宰前停饲管理的时间是
A. 1小时
B. 3小时
C. 12小时
D. 24小时

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. 鲜乳的酸度测定方法包括
- A. 滴定法 B. 酒精试验法
C. 美兰还原试验 D. 煮沸试验法
E. 氯糖数的测定
17. 屠畜宰前检疫的群体检查包括
- A. 听诊 B. 动态观察
C. 排便姿势 D. 静态观察
E. 采食或饮水状态
18. 肉的新鲜度检验项目包括
- A. 总挥发性盐基氮测定 B. 粗氨测定
C. pH 的测定 D. 硫化氢检测
E. 亚硝酸盐测定
19. 患有下列哪些疾病的屠畜胴体需作销毁处理
- A. 牛海绵状脑病 B. 结核病
C. 口蹄疫 D. 沙门氏菌病
E. 急性猪丹毒
20. 我国规定屠畜到达屠宰场地时必须查验的项目有
- A. 检疫证明 B. 动物种类
C. 动物数量 D. 动物是否来自于非疫区
E. 运输工具消毒证明

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. 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。
22. 细菌数量的表示方法因所采用的计数方法不同而有两种，即_____和细菌总数。
23. 能用于评价食品受到来自人或温血动物的粪便污染程度的指示菌是_____。
24. 盐酸克伦特罗俗称为“_____”，作为动物生长促进剂，主要蓄积在猪肝脏和肺脏中，造成食用者中毒。
25. 屠宰活性污泥污水处理系统包括初次沉淀池、_____、二次沉淀池和回流污泥等流程。
26. 宰前发现沙门氏菌病屠畜急宰后，其胴体和内脏经_____处理后出场。

27. 把去掉羽毛、内脏及爪的家禽胴体称为_____。
28. 生脂肪通过加热熔炼除去结缔组织及水分，获得纯甘油酯的过程称为_____。
29. 经检疫合格的公母猪肉可上市销售，但必须_____标明。
30. 动物皮张防腐通常采用的方法包括_____、盐腌法和冷冻法。

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

31. 黄脂肉
32. 内源性污染
33. 肉的僵直
34. 末乳
35. 肠衣

五、简答题：本大题共 4 小题，每小题 5 分，共 20 分。

36. 简述成熟肉的特征。
37. 屠畜宰前休息管理的意义有哪些？
38. 简述新鲜鱼的感官质量指标。
39. 屠宰加工场所主要包括哪些区域？

六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 15 分，共 30 分。

40. 论述猪瘟宰后鉴定的要点。
41. 论述猪的宰后检验程序与检验点设置。