

贵州省 2023 年 10 月高等教育自学考试

动物卫生检疫学

(课程代码 11431)

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 (共 30 分)

一、单项选择题: 本大题共 15 小题, 每小题 2 分, 共 30 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. 细菌性食物中毒多见于夏秋季, 主要是由于
A. 生熟交叉污染 B. 进食熟肉类食品多
C. 人口流动性大 D. 气温较高, 微生物易于生长繁殖
2. 动物屠宰后检验的要求不包括下列哪一项
A. 检验人员要熟练掌握病理解剖知识, 下刀准确, 对病变判断无误
B. 按一定检验顺序进行, 防止漏检
C. 要保持商品的完整性, 可随意下刀检测, 淋巴结与肌肉要横切
D. 做好疫病检出的原始记录
3. 食物中毒与流行性传染病的根本区别在于
A. 人与人之间有无传染性 B. 较短时间内有大量的病人出现
C. 有一定潜伏期 D. 有相似的临床表现, 有无体温升高
4. 确诊为非洲猪瘟的病畜, 动物的肉应
A. 可以食用 B. 有条件食用
C. 化制或销毁 D. 可以销售
5. 用于评价动物性食品中细菌污染种类和相对数量构成的指标是

- | | |
|---------|----------|
| A. 菌相 | B. 菌落形态 |
| C. 细菌总数 | D. 大肠菌群值 |
6. 屠宰动物收购检疫的方法不包括下列哪一项
A. 外貌检查 B. 逐头测温
C. 观察动物的反应是否灵敏 D. 解剖诊断
 7. 从临床表现来看, 感染型与中毒型食物中毒最大的区别在于
A. 有无恶心、呕吐 B. 有无腹痛、腹泻
C. 病死率不同 D. 有无体温升高
 8. 脐体的整理方法包括干修、湿修两种, 其卫生要求是肉尸应平整、干净, 摘除“三腺一体”, “三腺”不包括下列哪一项
A. 甲状腺 B. 胰腺
C. 病变淋巴 D. 肾上腺
 9. 在我国, 引起肉毒梭菌中毒最常见的食品是
A. 自制发酵食品 B. 豆制品
C. 罐头食品 D. 肉制品
 10. 屠宰污水经过生物处理后的消毒处理方法经常采用的是
A. 化学药物 B. 氯化消毒法
C. 湿热消毒 D. 过滤消毒
 11. 动物性食品的污染物多种多样, 驱虫药物污染属于
A. 生物性污染 B. 化学性污染
C. 放射性污染 D. 生物毒素
 12. 新鲜肉最基本的检验方法是
A. 感官检验法 B. 理化检验
C. 微生物检验 D. 毒理学检验
 13. 二噁英事件属于食物的
A. 化学性污染 B. 微生物污染
C. 放射性污染 D. 昆虫污染
 14. 初乳期过后至干乳期前所分泌的乳汁称为
A. 初乳 B. 末乳
C. 常乳 D. 异常乳
 15. 经过长途运输后的畜禽, 屠宰休息的时间一般为
A. 1-2 h B. 4-6 h
C. 8-12 h D. 24-48 h

第二部分 非选择题（共 70 分）

二、填空题：本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分。

16. 蛋是由蛋壳、壳膜、气室、____、蛋黄组成，禽蛋中脂肪主要集中在____中。
17. 宰后检验的基本方法是____检验和____检验。
18. 动物性食品生物性污染包括____、寄生虫、____等对食品的污染。
19. 屠宰后家禽胴体可以采取三种净膛形式，分别是____、____、不净膛。
20. 宰前管理区的“三圈一室”包括宰前预检分类圈、____、____、兽医室。

三、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 4 分，共 20 分。

21. 动态检查
22. 休药期
23. 每日容许摄入量
24. 黄脂肉
25. 动物性食品污染

四、简答题：本大题共 5 小题，每小题 6 分，共 30 分。

26. 简述肉类腌制加工的基本原理。
27. 简述禽蛋中微生物污染来源及主要微生物类型。
28. 简述肉冷却的概念与目的。
29. 简述屠宰动物屠宰前停饲管理的意义。
30. 简述动物性食品天然毒素污染的类型。

五、论述题：本大题共 1 小题，共 10 分。

31. 屠宰工艺是畜禽屠宰加工方法和程序的统称，大型现代化屠宰场均采用机械流水作业，小型屠宰一般采用手工操作，但其工艺流程大致相同，请论述羊屠宰加工工艺流程。