

# 甘肃农业大学 2021 年全国硕士研究生招生考试

## 初试自命题科目考试大纲

科目代码：**341** 科目名称：《农业知识综合三》“食品卫生学”部分

<b>考查目标</b>	通过该门课程的考试以真实反映考生对食品的生物性及化学性污染，食物中毒的种类、特点及危害，常见食品可能存在的卫生问题的掌握程度，并能综合运用所学知识预防、解决和处理食品安全问题，可以作为我校选拔硕士研究生的重要依据。
<b>试题类型</b>	填空题、名词解释、简答题、论述题
<b>参考书目</b>	[1]《食品卫生学》（第1版），何计国、甄润英主编，中国农业大学出版社，2003年 [2]《食品安全与卫生学》（第1版），史贤明主编，中国农业出版社，2003年 [3]《食品安全学》（第1版），钟耀广主编，化学工业出版社，2010年
<b>考查内容范围</b>	<p>考试将涉及如下内容：食品的生物性污染；食品的化学性污染；各类食品卫生；食物中毒及预防；食品生产企业的卫生管理。各部分的基本内容如下：</p> <p>（一）食品卫生学及食品污染的概念；我国食品卫生面临的挑战和任务。</p> <p>（二）食品的生物性污染：食品生物性污染的概念；食品细菌污染的途径、检验及危害；食品腐败变质的概念、原因、影响因素及预防措施；黄曲霉毒素的产生条件、化学性质、生物学活性及预防措施；霉菌污染食品的卫生学意义。</p> <p>（三）食品的化学性污染：食品生物性污染的概念；农药的概念及其进入食品的途径；有机氯农药的性质及中毒预防；有机磷农药的性质；中毒机理及预防；有害金属（汞、镉、铅、砷）污染及预防；食品中亚硝基化合物、多环芳烃、杂环胺、二恶英的污染与预防。</p> <p>（四）各类食品卫生：粮豆类、果蔬类产品的卫生问题及预防措施；畜禽类动物宰后的变化；畜禽肉类食品的卫生问题及管理；食用油脂的主要卫生问题及预防措施；酒类卫生及管理；水的卫生。</p> <p>（五）食物中毒及预防：食物中毒的概念、分类及特点；细菌性食物中毒发生的原因及条件；沙门氏菌属食物中毒的预防措施；霉变甘蔗、赤霉病麦中毒的病原学与预防；发芽马铃薯、毒蕈中毒的机理及预防；河豚鱼、鱼类组胺中毒的病原学及预防；亚硝酸盐食物中毒的原因、机理及预防措施。</p> <p>（六）食品生产企业的卫生管理：食品卫生管理的意义、机构及工作内容；制订企业标准的目的与基本要求。</p>