

甘肃农业大学 2022 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

考查目标	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。
试题类型	填空题、名词解释、简答题、论述题
参考书目	[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] 《食品卫生学》(第 2 版), 冯翠萍主编, 中国农业出版社, 2020 年 [3] 《食品卫生学》(第 1 版), 柳春红主编, 中国轻工业出版社, 2021 年
考查内容范围	<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>