

公共卫生专业技能和临床思辨能力营养与食品卫生专业 PDF
转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/14/2021_2022__E5_85_AC_E5_85_B1_E5_8D_AB_E7_c22_14760.htm

执业医师（一）食品卫生质量评价 1.掌握主要食品（肉及肉制品乳及乳制品、食用油脂、酒类、冷饮、罐头等）卫生质量评价的指标，对检测结果进行分析和评价； 2.掌握营养强化食品的营养、卫生质量评价的指标，对检验结果进行分析和评价。（二）食品卫生监测 1.掌握对餐饮业、肉及肉制品、乳及乳制品、食用油脂、酒类、冷饮等食品生产企业的卫生监测环节、采样种类、采样方法、监测指标、检验结果的分析和评价； 2.掌握食品添加剂、包装材料（塑料）的卫生监测指标、检验结果的分析及评价。（三）食物中毒的调查处理 1.掌握细菌性食物中毒（沙门氏菌食物中毒、葡萄球菌肠毒素食物中毒、副溶血性弧菌食物中毒、致病性大肠杆菌食物中毒）的调查和 处理方法； 2.掌握非细菌性食物中毒（亚硝酸盐食物中毒、有机磷农药中毒）的调查和 处理方法。 执业助理医师（一）食品卫生质量评价 1.掌握主要食品（肉及肉制品乳及乳制品、食用油脂、酒类、冷饮、罐头等）卫生质量评价的指标，对检测结果进行分析和评价； 2.掌握营养强化食品的营养、卫生质量评价的指标，对检验结果进行分析和评价。（二）食品卫生监测 掌握对餐饮业、肉及肉制品、乳及乳制品、食用油脂、酒类、冷饮等食品生产企业的卫生监测环节、采样种类、采样方法、监测指标、检验结果的分析和评价；（三）食物中毒的调查处理 1.掌握细菌性食物中毒（沙门氏菌食物中毒、葡萄球菌肠毒素食物中毒、副溶血性弧菌食物中毒

）的调查和处理方法； 2.掌握非细菌性食物中毒（亚硝酸盐食物中毒）的调查和处理方法。转贴于：100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com