

2010年公卫助理医师100Test网营养与食品卫生学公卫执业助理医师考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文  
[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/649/2021\\_2022\\_2010\\_E5\\_B9\\_B4\\_E5\\_85\\_AC\\_c22\\_649006.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/649/2021_2022_2010_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_649006.htm) 单元细目要点一、营养学基础

- 1.蛋白质 (1) 生理功能 (2) 必需氨基酸、限制氨基酸、蛋白质互补作用 (3) 食物蛋白质营养价值评价：蛋白质含量、蛋白质消化率、蛋白质利用率 (4) 缺乏症 (5) 蛋白质参考摄入量及食物来源
- 2.脂类 (1) 脂类营养学意义来源:百考试题网 (2) 必需脂肪酸的定义及功能 (3) 参考摄入量及食物来源
- 3.碳水化合物与膳食纤维 (1) 碳水化合物分类及营养学意义 (2) 碳水化合物参考摄入量及食物来源 (3) 膳食纤维的生理功能
- 4.能量 (1) 能量单位和能量系数 (2) 人体一日能量需要量的确定 (3) 生热营养素的供能比例
- 5.矿物质 (1) 矿物质的概念及生理特点 (2) 钙、铁、碘、锌、硒的生理功能及缺乏 (3) 钙、铁、碘、锌参考摄入量及食物来源
- 6.维生素 (1) 维生素的特点及分类 (2) 维生素A、维生素D、维生素E、维生素B1、维生素B2、维生素C及尼克酸的生理功能及缺乏症、参考摄入量及食物来源

二、各类食品的营养价值

- 1.植物性食品的营养价值 (1) 谷类食品的营养成分及加工烹调对其营养价值的影响 (2) 豆类食品的营养成分 (3) 蔬菜、水果的营养价值
- 2.动物性食品的营养价值 (1) 畜、禽、鱼类食品的营养价值 (2) 奶及奶制品的营养价值

五、食品污染及其预防

- 1.食品的微生物污染及预防 (1) 菌落总数和大肠菌群的概念及食品卫生学意义 (2) 霉菌产毒特点、条件及食品卫生学意义 (3) 黄曲霉毒素的毒性、产毒条件及对食品污染的预防来源:百考试题网 (4) 食品腐败变质的概念、卫生学意义及

处理原则 (5) 防止食品腐败变质的措施

## 2. N-亚硝基化合物对食品的污染及预防

(1) N-亚硝基化合物的分类、前体物及合成 (2) N-亚硝基化合物对人体的危害及预防措施

## 3. 食品添加剂

(1) 概念、使用要求及卫生管理 (2) 我国常用于食品的防腐剂、抗氧化剂、发色剂、甜味剂、着色剂的种类

## 六、各类食品的卫生

### 1. 植物性食品的卫生

(1) 粮谷的主要卫生问题 (2) 蔬菜的主要卫生问题

### 2. 动物性食品的卫生

(1) 肉类的腐败变质 (2) 常见人畜共患传染病、寄生虫病的病畜肉处理原则 (3) 鱼类的主要卫生问题 (4) 奶及奶制品的卫生问题及鲜奶的消毒

### 3. 加工食品的卫生

(1) 油脂酸败的原因、鉴定及预防措施 (2) 酒类的主要卫生问题

## 七、食物中毒及其预防

### 1. 概述

(1) 食物中毒的概念 (2) 食物中毒的分类 (3) 食物中毒的特点

### 2. 细菌性食物中毒

(1) 细菌性食物中毒的流行病学特点 (2) 沙门菌、变形杆菌、葡萄球菌肠毒素、副溶血性弧菌、肉毒梭菌食物中毒的症状及预防措施

### 3. 有毒动植物中毒

(1) 河豚鱼中毒：有毒成分、中毒症状及预防措施 (2) 鱼类引起的组胺中毒：中毒机制、中毒症状及预防措施

百考试题(100test.com) (3) 含氰苷类植物中毒：有毒成分、中毒症状、急救治疗及预防

## 4. 化学性食物中毒

### 亚硝酸盐中毒机制、症状、急救治疗及预防措施

www.Examda.CoM

## 5. 食物中毒调查处理

(1) 食物中毒的诊断及处理总则 (2) 食物中毒的调查处理程序

## 八、食品卫生监督管理

### 1. 食品卫生标准概述

(1) 概念、性质 (2) 主要技术指标 (3) 人体每日容许摄入量 (ADI) 的概念

### 2. 食品良好生产规范 (GMP) 及危害分析关键控制点 (HACCP)

(1) GMP的概念及实施目标 (2) HACCP系统的概念、特点

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](http://www.100test.com)