

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 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