

珠海科技学院 2026 年普通专升本招生入学考试

《食品质量与安全》专业考试大纲

考试科目名称：食品安全与卫生学

一、考试的内容、要求和目的

1、考试内容：

第一章 绪论

(一) 学习目的与要求

- 1、掌握食品安全和食品卫生的概念、特点与研究范围。
- 2、熟悉食品安全与卫生的主要问题及挑战。
- 3、了解食品安全与卫生学的形成与发展历史、现状和发展前景。

(二) 考核知识点

- 1、识记：食品卫生、食品安全、食品质量等概念；食品安全与卫生的研究内容。
- 2、理解：食品安全与卫生学的联系；食品安全、卫生学与食品质量的区别；食品卫生与安全研究现状及面临的挑战；食品卫生与安全的发展前景与方向。
- 3、应用：食品安全的应用范围；食品卫生的应用范围；食品安全与卫生的发展与食品科学发展的关系。

第二章 食源性疾病

(一) 学习目的与要求

- 1、掌握食源性疾病与食物中毒的概念；食物中毒分类及特点。
- 2、熟悉食物中毒的判定和现场调查处理程序和方法；食物过敏防治措施。
- 3、了解各种各类食源性疾病的特点。

(二) 考核知识点

- 1、识记：食源性疾病、食物中毒、食物过敏的概念；食物中毒的分类及流行病学特点。
- 2、理解：食物过敏的分类及特点。食物中毒的判定、处理总则
- 3、应用：食物中毒的现场调查处理；食物过敏的诊断和防治措施。

第三章 生物性危害

(一) 学习目的与要求

1、掌握食品生物性污染的种类；各种常见细菌性污染的菌属及其危害；细菌性食物中毒的概念、流行病学特点、诊断和预防措施；真菌及真菌毒素对食品的污染。

2、熟悉产毒真菌的种类；常见致病性病毒的危害；常见食源性寄生虫病的诊断和防治。

3、了解常见感染性细菌所致疾病的预防和防控措施。

(二) 考核知识点

1、识记：食品腐败变质、细菌性食物中毒、真菌性食物中毒、细菌菌相、菌落、菌落总数和大肠杆菌的概念；食品生物性污染的种类；各种常见细菌性污染的菌属及其危害；食品腐败变质的原因、预防和控制措施；食品细菌污染指标、菌落总数和大肠杆菌的食品卫生学意义；细菌性食物中毒的流行病学特点；细菌性食物中毒的发病机制；沙门氏菌食物中毒的食物种类、中毒机制、临床表现、预防措施；副溶血性弧菌食物中毒的地区分布、中毒食物种类、临床表现、预防措施；金黄色葡萄球菌食物中毒的中毒机制、临床表现、预防措施；蜡样芽孢杆菌食物中毒的食物种类、中毒机制、临床表现、预防措施；肉毒梭菌食物中毒的食物种类、中毒机制、临床表现、预防措施；霉菌及霉菌毒素的食品卫生学意义；黄曲霉毒素的结构及物理化学性质、来源、毒性作用、易受污染的食品、预防措施；霉变甘蔗中毒的毒素、预防措施。

2、理解：细菌性食源性传染病；致病性病毒及其危害；食源性寄生虫及其危害。

3、应用：细菌性食物中毒的诊断、预防和处理；真菌性食物中毒的诊断、预防和处理。

第四章 化学性危害

(一) 学习目的与要求

1、掌握食品化学性污染的主要污染物、中毒机制及预防措施。

2、熟悉食品接触材料及制品的污染，动植物中的天然有毒物质。

3、了解食品中主要化学污染物的种类和来源。

(二) 考核知识点

1、识记：农药、农药残留、兽药、兽药残留、食品添加剂及其功能类别的基本概念；农药残留的危害；有机氯农药的化学性质、允许限量；有机磷农药的中毒机制、中毒原因、预防措施；氨基甲酸酯农药的中毒机制；拟除虫菊酯农药的中毒机制；兽药残留的危害；食品添加剂的使用原则；汞、铅、砷的毒性；N-亚硝基化合物的前体物、毒性；多环芳烃化合物（苯并芘）的毒性；杂环胺类化合物毒性、食物来源；食品中氯丙醇的来源；丙烯酰胺的膳食来源；食品接触用塑料材料及制品的主要卫生问题；食品接触用纸制品的主要卫生问题；苦杏仁含有的有毒成分；毒蕈中毒的原因、预防措施；发芽马铃薯含有的有毒成分；鲜黄花菜含有的有毒成分；河豚鱼的有毒成分、中毒机制；引起的组胺中毒的鱼类品种、中毒机制；有毒贝类的有毒成分。

2、理解：农药的分类、控制措施；兽药残留的分类、来源；食品添加剂的分类、卫生管理；有毒重金属污染食品的途径、毒作用特点、影响有毒金属毒作用强度的因素、预防措施；N-亚硝基化合物的分类、理化性质、来源、控制措施；多环芳烃化合物（苯并芘）的理化性质、来源、控制措施；杂环胺类化合物的理化性质、预防措施；二噁英的理化性质、毒性、来源、控制措施；氯丙醇的理化性质、毒性、控制措施；丙烯酰胺的理化性质、毒性、预防措施；食品接触用橡胶材料及其制品的卫生问题；食品接触用涂料及涂层的卫生问题；食品接触用金属材料及其制品的卫生问题；动植物中的天然有毒物质的种类。

3、应用：化学性食物中毒的诊断、预防和处理。

第五章 物理性危害

（一）学习目的与要求

- 1、掌握各类物理性危害污染食品和所致疾病的预防和控制措施。
- 2、熟悉一些食品生产过程中对杂物污染的预防方法
- 3、了解食品中主要物理污染物的种类和来源

（二）考核知识点

1、识记：掺假掺杂、食品的放射性污染的概念；食品杂物污染对人体的主要危害；食品杂物的主要污染途径；食品的放射性污染对人体的危害。

2、理解：杂物的种类、预防措施；一些食品生产过程中对杂物污染的预防方法；放射性核素及其辐射；食品中放射性物质的来源；放射性核素向食品转移的途径；控制食品放射性污染的措施。

3、应用：食品的杂物污染及预防；食品放射性污染及其预防。

第六章 各类食品的卫生及管理

（一）学习目的与要求

1、掌握植物性食品、动物性食品、主要加工食品、保健食品、转基因食品、辐照食品的主要卫生问题。

2、熟悉各类食品的卫生要求。

3、了解各类食品原料及食品的管理措施。

（二）考核知识点

1、识记：僵直、自溶、后熟、腐败、油脂酸败、酸价、过氧化值、羰基价、丙二醛、保健食品、转基因食品、辐照食品、无公害食品、绿色食品、有机食品的概念；粮豆的主要卫生问题、卫生管理；粮谷、豆类的安全水分含量；蔬菜、水果的主要卫生问题、卫生管理；宰后畜肉从新鲜到腐败变质的过程，肉类的主要卫生问题；禽肉的卫生问题；禽蛋的卫生问题；水产品的卫生问题；生乳的卫生问题；油脂精炼的过程；食用油脂的主要卫生问题、卫生学评价指标；油脂污染和天然存在的有害物质；饮料酒的卫生问题；保健食品的特点；转基因食品的分类、主要食品安全问题；加工和实验用的辐照源；国际原子能机构规定的食品辐照灭菌剂量；无公害食品、绿色食品、有机食品的标识；

2、理解：粮豆其制品的卫生管理；肉品质地的分类；鲜（冻）畜肉及肉制品的质量安全管理；肉类及其制品生产经营过程的管理；禽肉的卫生管理；鲜蛋的卫生管理，蛋制品的质量安全管理；水产品的卫生管理；乳的生产、储运过程的管理；病畜乳的处理；乳及乳制品的卫生要求；食用油脂的生产特点、卫生管理；饮料酒的生产特点及分类；饮料酒生产的卫生要求；罐头食品的卫生及其管理；冷饮食品的卫生及其管理；保健食品的监督管理；转基因食品的安全性评价、检测、管理；辐照食品的安全问题，辐照对常见食品营养成分的影响，辐照食品的管理；调味品、糕点、面包类、糖果、方便食品、微波食品的卫生及其管理

3、应用：各类食品原料及食品的卫生及管理措施。

第七章 食品安全监督管理

无

第八章 食品安全性评价

无

2、考试的要求和目的

食品安全卫生学是全国高等学校食品质量与安全专业的专业课程，是一门研究食品安全卫生质量，防止食品中可能出现的有害因素损害人体健康的科学。食品安全卫生学应用分析化学、微生物学、毒理学和流行病学方法研究食品中可能出现的有害物质及作用机制，为提高食品卫生质量，采取相应的预防措施，以及为制定食品卫生质量标准提供依据。要求学生掌握食品安全与卫生的基本知识、基本理论与基本技能，能够对各类食品卫生问题进行预防控制和监测管理。

考生应了解食品原料的生产、加工、贮运和产品销售与消费整个过程中可能存在的主要有害物质和因素的种类、来源、性质、作用、含量水平、监督管理以及预防与控制措施，各类食品的主要安全与卫生问题。

二、考试的形式和结构

- 1、考核形式：闭卷
- 2、考试时间：150 分钟
- 3、试卷题型：名词解释、单项选择题、填空题、简答题、论述题。
- 4、对考试辅助工具的要求：携带钢笔、圆珠笔或中性笔，禁止携带计算器。

三、教材及教学参考书

教材：《食品安全与卫生学（第二版）》，黄玥，白晨，中国轻工业出版社，2022 年，ISBN：9787518438839