

绪论

1. 什么是粮食安全？它涉及哪些方面？
2. 什么是食品安全以及食品卫生？
3. 食品安全和卫生学的主要研究内容是什么？
4. 影响食品安全的主要危害和因素包括哪些方面？
5. 食品安全检测的方法有哪些？
6. 食品安全问题出现的原因有哪些？能造成哪些危害？
7. 解决食品安全问题有哪些对策？

第一篇

第一章 生物部分 食品的腐败变质

一 名词解释

1. 腐败
2. 腐败变质

3. 发酵

二 填空题

1. 分解蛋白质能力较强的细菌有(芽孢杆菌属)、(梭状芽孢杆菌属)、(假单胞菌属)、(变形杆菌属); 分解淀粉能力较强的细菌有(枯草芽孢杆菌)、(巨大芽孢杆菌)、(马铃薯芽孢杆菌); 分解脂肪能力较强的细菌有(荧光假单胞菌)。

2. 造成食品腐败变质的霉菌以(曲霉属)和(青霉属)为主, 是食品霉变的前兆, (根霉属)和(毛霉属)的出现往往表示食品已经霉变。

3. 蛋白质分解造成的食品腐败变质的化学鉴定中, 检查的项目包括(挥发性盐基总氮)、(三甲胺)、(组胺)、(K 值)和(pH 的变化)。

4. 食用油脂与食品中脂肪的腐败程度, 受(脂肪的饱和程度)、(紫外线)、(氧)、(水分)、(天然抗氧化物)及(铜、铁、镍等金属离子)的影响。

5. 影响食品腐败变质的主要因素有(微生物)、(食品的特性)和环境因素。

6. 碳水化合物类食品的腐败变质主要包括(醇类发酵)、(羧酸生成)和(生成醛酮)。

7. 根据食品 pH 范围的特点, 可将所有的食品划分为酸性食品和非酸性食品。一般规定, 凡 pH 在 4.5 以上者, 属于非酸性食品; pH 在 4.5 以下者为酸性食品。一般细菌最适 pH 下限在(4.5 左右), 因而非酸性食品是适合于(多数细菌)生长的。而酸性食品则主要适合于(酵母)和(霉菌)的生长。

8. 一般说来，含水分多的食品，微生物容易生长；含水分少的食品，微生物不易生长。如果某种食品的 a_w （水分活度）在（0.50 以下），则微生物不能生长；若在（0.6 以上），则污染的微生物容易生长繁殖而造成食品腐败变质。

三 选择题

1. 下面哪种细菌是引起食品腐败变质的主要菌属，能分解食品中的各种成分，并使食品产生各种色素（A）

- A. 假单胞菌属
- B. 微球菌属和葡萄球菌属
- C. 弧菌属和黄杆菌属
- D. 嗜盐杆菌属和嗜盐球菌属

2. 食品的基质条件，下列哪种不是：（D）

- A. 氢离子浓度
- B. 渗透压
- C. 水分含量
- D. 营养组成

3. 蛋白质在受到食品中动植物组织酶以及微生物酶作用下，发生分解，下面哪种不是其主要分解产物：（C）

- A. 醇
- B. 胺
- C. 酮
- D. 硫醇

4. 油脂腐败的化学反应主要是——，其次是—— (A)

A. 油脂自身氧化过程 加水水解

B. 加水水解 油脂自身氧化过程

C. 油脂自身氧化过程 油脂自身氧化过程

D. 加水水解 加水水解

四 简答题

1. 腐败变质与发酵有什么区别？

2. 腐败变质的常见类型有哪六种？请简要介绍。

3. 食品腐败变质的危害有哪些？请简要介绍。

4. 食品腐败变质的控制原理是什么？方法主要有哪些？

第二章 细菌性食物中毒

一、名词解释

1. 食源性疾病

2. 食物中毒

3. 细菌性食物中毒

二、填空

1、一般按病原物质将食物中毒分为细菌性食物中毒、(真菌及其毒素食物中毒)、(动物性食物中毒)、(有毒植物中毒)、(化学性食物中毒)。

2、常见的细菌性食物中毒发病特点:(病程短)、(恢复快)、(预后好)、病死率低。

3、细菌性食物中毒发病机制可分为感染型、(毒素型)、(混合型)三种。

4、致病性大肠埃希菌包括(肠产毒性大肠埃希菌)、肠侵袭性大肠埃希菌、(肠致病性大肠埃希菌)、(肠出血性大肠埃希菌)。

5、与人类感染有关的弯曲菌菌种有:胎儿弯曲菌胎儿亚种、(空肠弯曲菌)、(大肠弯曲菌)、与食物中毒最密切相关的是(空肠弯曲菌空肠亚种)。

6、变形杆菌食物中毒是我国常见的食物中毒之一,引起食物中毒的变形杆菌是(普通变形杆菌)和奇异变形杆菌。

7、志贺氏菌的分类:(A群痢疾志贺氏菌)、(B群福氏志贺氏菌群)、C群鲍氏志贺氏菌群、(D群宋内志贺氏菌群)。(痢疾志贺氏菌)是导致典型细菌性痢疾的病原菌。志贺氏菌食物中毒主要由(宋内志贺氏菌)和(福氏志贺氏菌)引起。

8、肉毒梭菌食物中毒是由肉毒梭菌产生的毒素即肉毒毒素引起。肉毒毒素是一种神经毒素，是目前已知的化学毒素和生物中毒性最强的一种。

三、判断题

- 1、 食用发芽的马铃薯、河豚鱼中毒，是属于细菌性食物中毒。
- 2、 大多数沙门氏菌食物中毒是沙门氏菌、活菌侵袭肠黏膜而导致的感染型中毒。
 - 1、 副溶血性弧菌食物中毒，以青壮年为主多，病后免疫力不强，不可重复感染。
 - 4、 李斯特菌引起的食物中毒的临床表现一侵袭型和腹泻性。
 - 5、 大肠埃希菌食物中毒临床表现有急性胃肠炎、慢性胃肠炎、急性菌痢型。
 - 6、 食品被空肠弯曲菌污染的重要原因是健康带菌者，其次是动物粪便。
 - 7、 金黄色葡萄球菌是引起食物中毒的常见菌种，为革兰氏阳性兼性厌氧菌。
 - 8、 肉毒毒素是一种神经毒素，是目前已知的化学毒素和生物中毒性最强的一种。
 - 9、 蜡样芽胞杆菌食物中毒其产生的毒素分腹泻型和呕吐型。
 - 10、 产气荚膜梭菌是需氧革兰氏阳性粗大芽孢杆菌。
 - 11、 沙门氏菌、李斯特菌、变形杆菌和葡萄球菌都属于革兰氏阴性杆菌。

四、简答题

- 1、简述食物中毒的发病特点。
- 2、简述细菌性食物中毒发生的原因。
- 3、简述沙门氏菌的来源以及预防中毒的预防措施。
- 4、简述细菌性食物中毒的防治原则。

五、论述题

- 1、论述副溶血性弧菌、李斯特杆菌、志贺氏菌、蜡样芽胞杆菌、大肠埃希菌、空肠弯曲菌、金黄色葡萄球菌、肉毒梭菌引起中毒的食物种类和预防措施。

第三章 食品中的真菌毒素

一、判断题

- 1、同一菌株的真菌的产毒能力是相同的，即同一菌种产生的毒素是相同的，且只能产生一种毒素。
- 2、凡具有荧光性的物质都属于黄曲霉毒素。
- 3、真菌毒素通常都具耐热性。

- 4、 黄曲霉毒素急慢性中毒的靶器官只在肝脏。
- 5、 真毒素都具致癌、致畸、致突变性。
- 6、 展青霉素（Pat）在酸性溶液中较稳定，在碱性条件下会丧失活性。

二、填空题

1. 真菌及真菌毒素污染后，引起危害的主要两个方面：一是引起食品变质，二是（产生的毒素）引起的中毒。
2. 引起人类中毒的真菌毒素有两大类，一类是（霉菌毒素），另一类是蕈类毒素。
3. 黄曲霉毒素主要作用器官是（肝脏）。同其他化学致癌物一样，黄曲霉毒素需要经过体内代谢活化才表现出毒性。
4. T-2 毒素主要作用于（增殖活跃的细胞），如骨髓、肝、黏膜上皮和淋巴细胞等，对（淋巴细胞）的损害最为严重。
5. 在已知的单端孢霉烯族毒素中，（脱氧雪腐镰孢菌烯醇（DON））毒性是最弱之一。
6. DON 毒素是（蛋白质合成）的抑制剂。
7. 桔青霉毒素是一种（肾毒素），可导致实验动物的肾脏肿大，尿量增多，肾小管扩张以及上皮细胞变性坏死。

8. 黄绿青霉毒素可寄生在（米粒）中。
9. 蕈类通常分（食蕈）、条件可食蕈和（毒蕈）三类。
10. 根据鹅膏毒性将其分成（毒肽）和毒伞肽二族。
11. （麦角中毒）是人们发现最早的真菌毒素中毒症之一。
12. 真菌毒素食物中毒临床表现：急慢性中毒、（致癌）、致畸、（致突变）。
13. 产毒真菌主要有（曲霉属）和青霉属、镰孢菌属等。
14. 黄曲霉毒素是一类结构类似的化合物，其基本结构都含有一个（双氢呋喃环）和一个（氧杂萘邻酮）。
15. （1966）年 WHO/FAO 首次规定了食品中黄曲霉毒素的最高允许量。
16. 衡量一个国家真菌毒素污染严重程度的标准有两个，一个是（食品和饲料中真菌毒素的含量），另一个则是人畜（真菌毒素中毒频率）。

三、选择题

1、下列不是检测粮食中真菌毒素含量的方法（）

A、理化检测方法 B、色谱法 C、免疫化学检测法 D、生物学积案测法

- 2、下列哪个不属于曲霉毒素（ A、黄曲霉 B、赫曲霉 C、园弧青霉 D、杂色曲霉
- 3、黄曲霉毒素存在于（ A、花生和玉米
- 4、（ B、大米 ）物质中 C、面粉 D、小麦 ）毒素不具致突变性 B、赫曲霉毒素 C、Pat 毒素 D、DON 毒素 A、T-2 毒素
- 5、（ ）霉菌是全球性的谷物污染物 B、Pat C、黄曲霉 D、DON A 、杂色曲霉
- 6、（ ）霉菌目前已颁布允许量标准 B、Pat ） C、尿液和胆汁 ）排泄 D、粪便 D、肾脏 C、黄绿青霉素 D、红色青霉 A、桔青霉素
- 7、ST 主要排泄途径是（ A、肝脏 B、粪便
- 7、 DON 的消除途径在肝脏转化，从（ A、肾脏 B、胆汁 C、尿液

五、简答题

5 1、国内外采取的预防和去除真菌毒素污染的主要措施。

2、简述黄曲霉毒素产生的条件。

3、简述 ST 经消化吸收后，在体内转运的两条途径。

六、论述题

论述黄曲霉毒素、何曲霉毒素、杂色曲霉毒素、T-2 毒素、DON 毒素、黄绿青霉素的
的存在哪些物质中以及其各自毒性。

第四章 食品传播的病毒

一、名词解释

1、轮状病毒 2、星状病毒 3、杯状病毒 4、甲型肝炎病毒 5、丙型肝炎病毒 6、丁
型肝炎病毒

二、判断题

- 1、轮状病毒无明显季节性。
- 2、星状病毒是迄今发现的惟一既可以引起散发腹泻又可引起暴发流行胃肠炎病毒。
- 3、星状病毒具明显的季节性，在温带地区流行季节一般为冬季。
- 4、腺病毒具有地区分布、无年龄性别分布。
- 5、甲型肝炎病毒被感染人群只有幼儿。
- 6、戊型肝炎病毒感染后，临床表现为急性黄疸型肝炎、急性无黄疸型肝炎、重 型肝炎和轻度肝炎。

三、填空题

1、食品传播的病毒包括轮状病毒、_____、腺病毒、_____、_____、戊型肝炎病毒。

2、由病毒引起的食源性疾病分_____、病毒性肝炎。

3、杯状病毒中诺沃可样病毒和_____主要感染人，二者合称为人类杯状病毒。

4、杯状病毒的被感染主要对象_____。

5、肠道腺病毒属自限性疾病，临床主要表现为_____。

6、目前发现_____种肝炎病毒。

7、在甲型急性发病期，_____会升高。

8、急性黄疸型肝炎的发病过程分潜伏期、_____、_____和恢复期 4 个阶段。

9、乙型肝炎病毒具有表面抗原、_____、e 抗原、_____。

四、简答题

1. 简述杯状病毒的流行病学。

2. 简述甲肝的传播途径。

3. 简述乙型、丙型、丁型肝炎病毒的传播途径以及预防措施。

五、论述题

论述甲型肝炎病毒的发病机理、预防措施、被感染人群和乙型肝炎病毒的流行病特点、发病机理、预防措施。

第五章

一、选择题

1、在下列食源性寄生虫，) 不属于蠕虫。

(A、吸虫 B、绦虫 C、线虫 D、原虫

2、下列不是寄生虫通过食物传播途径 (A、人→环境 C、保虫宿主→人 B、人→环境→中间宿主→人 D、人→环境→人

3、下列不属于原虫的 () 。

A、阿米巴 B、蛔虫 C、弓形虫 D、肉孢子虫、) 。 食品传播的计生虫与害虫

2、 阿米巴病是阿米巴寄生于人和动物的 () 肠道及其他组织所引起的一种常见 食源性寄生虫病。

A、肠道 B、胃 C、消化道 D、肝脏

3、 5、非人兽共患病的寄生病 () 。 A、隐孢子 B、弓形虫 C、阿米巴 D、肉

孢子

4、 6、) 是弓形虫病的主要传染源。

(A、牛 B、狗 C、猪 D、猫科动物

5、 () 简称肝吸虫病，是寄生于人、家禽、野生动物的肝内胆管所引起的人 兽共患病。 A、后睾吸虫病 B、肝片吸虫病 C、华支睾吸虫病 D、布氏姜片吸虫病)

， 8 华支睾吸虫的成虫寄生于人和哺乳动物的 (第二中间宿主为 () 。

A、 消化道、猪、淡水鱼 C、肠道、淡水鱼或虾、淡水螺) ，

第一中间宿主为 (B、肺脏、猫、淡水螺 D、肝内胆管、淡水螺、淡水鱼或虾

9、) 又称肺吸虫病，是寄生于人和猫、犬等动物的肺脏和其他组织所引起的 (人 兽共患病。

A、姜片吸虫病 B、并殖吸虫病 C、肝片吸虫病 D、横川吸虫病) ，第二中

1 0、为氏并殖吸虫病的成虫寄生于 (间宿主是 () 。) ，第一中间宿主是 (

A、人的肺脏、短沟蜷或瘤似黑螺、溪蟹或蝾蛄 B、动物的肺脏、猫、溪蟹 C、人 的肺脏、短沟蜷或瘤似黑螺、溪蟹或蝾蛄 D、动物的肺脏、淡水蟹、淡水鱼

1 1、人主因生食带有布氏姜片吸虫囊蚴的 (用污染囊蚴的生水也而感染。 A、茭

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/536041025210010101>