

营养与食品卫生 知识问答



项伟 马德忠 主编

甘肃人民出版社

营养与食品卫生 知识问答

主 编：项 伟 马德忠

主 审：李文军

江苏工业学院图书馆
藏书章

甘 肃 人 民 出 版 社

图书在版编目 (CIP) 数据

营养与食品卫生知识问答 / 项伟, 马德忠主编. — 兰州: 甘肃人民出版社, 2005. 11
ISBN 7 - 226 - 03326 - 7

I. 营... II. ①项... ②马... III. ①营养卫生一问答②食品卫生一问答 IV. R15 - 44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 141811 号

责任编辑: 马 强

封面设计: 杨世芳

营养与食品卫生知识问答

主 编: 项 伟 马德忠

主 审: 李文军

甘肃人民出版社出版发行

(730000 兰州市南滨河东路 520 号)

张掖市河西印刷有限责任公司印刷

开本 787 × 1092 毫米 1/16 印张 29.25 插页 2 字数 665 千

2006 年 3 月第 1 版 2006 年 3 月第 1 次印刷

印数: 1—2,000

ISBN 7 - 226 - 03326 - 7

定价: 86.00 元

作者简介



项伟 男，
1958年11月出生，
敦煌市人，中共党员，
研究生学历，
主治医师职称，现任
张掖市卫生监督所
常务副所长、党
支部书记，张掖市
预防医学会副会
长。1981年毕业

后，曾在少数民族牧区、高寒社区从事
医疗卫生防疫工作。1985年后从事卫生
行政、医院管理、卫生防疫、食品卫生
监督工作近20年，先后任基层卫生所
所长、市卫生局医政科长、防疫站副站
长、卫生监督所常务副所长等职。在食
品卫生专业、食品卫生监管、卫生行政
管理等方面积累了一定经验，达到了较
高水平。曾获市（地）、县级科技进步
奖两项，华西医学科技成果奖一项；先
后在国家级刊物上发表专业学术论文十
多篇，曾多次受到市县表彰奖励。



马德忠 男，
回族。1957年出
生，甘肃民乐人，
卫生主管医师。
1980年毕业于甘
肃省张掖卫校。
1983年至今，长
期从事食品卫生
工作。

1990年在中国学生营养促进会主办的
全国学生营养知识大奖赛上荣获三等
奖；1993年被甘肃省卫生厅评为“甘
肃省优秀食品卫生监督员”；1997年被张
掖地区防疫站评为“先进工作者”；
2004年被张掖市卫生局卫生监督所评
为“先进工作者”。先后在《中国公共卫
生》、《中国地方病杂志》、《中国地
方病防治杂志》、《中国卫生法制》等
国家级专业期刊上发表专业论文4篇。



谨以此书献给：

《中华人民共和国食品卫生法》颁布十周年。

献给奋战在卫生监督一线的全体卫生监督员和广大食品生产经营者。

我们所做的一切，都是为了确保食品卫生安全，都是为了保障人民群众身体健康。

—— 编者

前 言

食品营养与食品卫生是卫生工作和食品安全工作的重要组成部分，直接关系到每个人的身体健康和生命安全。“国以民为本，民以食为天”，在坚持树立和落实科学发展观，构建和谐社会，“以人为本”的今天，食品营养与食品卫生工作更是关系中华民族繁衍兴旺的大事。

党中央、国务院一直十分重视食品卫生工作。国家于1982年颁布了《中华人民共和国食品卫生法（试行）》，1995年颁布了《中华人民共和国食品卫生法》，并先后颁布实施了一系列食品卫生方面的法律、法规、管理办法、卫生标准，形成了健全、完善的食品卫生法制体系，对加强食品卫生工作，提高食品卫生质量，保障人民群众身体健康，促进社会经济和谐发展起到了至关重要的作用。

食品卫生监督执法人员是实现食品卫生法治目标的基础。“欲木之长者，必固其根本；欲水之远者，必浚其泉源”。实践证明，广大食品卫生监督执法人员熟练掌握食品营养与卫生专业知识和食品卫生法律法规标准知识是做好食品卫生监督执法工作的关键。为便于卫生监督员学习，利于工作，我们编写了这本《营养与食品卫生知识问答》，该书以问答形式，对100多个食品营养与食品卫生问题进行了简明扼要的解答，并收集整理了近两年国家新颁布的45项常用食品卫生标准，具有很强的科学性、针对性

和适用性，是卫生监督人员非常适用的“工具书”，亦是食品生产经营单位、食品生产经营从业人员培训和社会各界人士很适用的参考书。

本书即将付梓，期望本书对各级卫生监督员、食品生产经营单位和广大食品从业人员在贯彻、落实《中华人民共和国食品卫生法》，利于工作方面有所裨益，成为一个很好的学习、工作伙伴。由于本书涉及面广，整理编写时间短，加之人力和水平有限，如有疏漏和不妥之处，请及时告知斧正，以便修改。

编 者

2005 年 10 月

目 录

营养与食品卫生

一、食品营养知识问答

1. 何谓必需氨基酸? (3)
2. 何谓必需脂肪酸? (3)
3. 人体必需脂肪酸营养状态的生化指标比值是什么? (3)
4. 何谓食用油脂中的不饱和脂肪酸和饱和脂肪酸值? (3)
5. 为什么过多摄入亚油酸对人体有害? (3)
6. 合理营养的标志是什么? (3)
7. 何谓氨基酸模式? (3)
8. 何谓限制氨基酸? (4)
9. 膳食中三大营养素各占总热量的百分比是多少? (4)
10. 膳食调查方法一般包括哪几种? (4)
11. 世界卫生组织如何评价蛋白质营养价值? (4)
12. 何谓基础代谢率? (4)
13. 何谓食物特殊动力? (4)
14. 决定人体热能需要的因素有哪些? (4)
15. 何谓碳水化合物? (5)
16. 人体无机盐的生理意义是什么? (5)
17. 职业环境与哪些维生素缺乏有关? (5)

18. 何谓食物链?	(5)
19. 何谓生物浓集?	(5)
20. 何谓健康?	(5)
21. 何谓醋解, 其主要特征是什么?	(5)
22. 何谓蛋白质互补作用?	(5)
23. 何谓平衡膳食?	(6)
24. 何谓生态平衡?	(6)
25. 何谓蛋白质消化率?	(6)
26. 何谓蛋白质的生物价, 怎样计算?	(6)
27. 什么是人体营养素需要量和供给量?	(6)
28. 蔬菜和果品的化学成分有哪些?	(6)
29. 肉有哪些化学成分?	(7)
30. 肉品中含有哪些蛋白质?	(7)
31. 肉品中含有哪些脂肪酸?	(8)
32. 肉品中有哪些含氮浸出物?	(8)
33. 何谓合理膳食的基本原则?	(8)
34. 何谓食物的特别动力作用?	(8)
35. 维生素的生理特点有哪些?	(8)
36. 维生素 E 有何功能?	(8)
37. 为什么维生素 E 能延缓衰老?	(8)
38. 在食品中如何添加赖氨酸?	(9)
39. 何谓赖氨酸?	(9)
40. 使用赖氨酸时应注意什么?	(9)
41. 为什么糖会影响机体内钙、维生素 B ₁ 的吸收?	(9)
42. 美国膳食营养素供应量是多少?	(10)
43. 食品营养与人体免疫功能有哪些关系?	(10)
44. 儿童食品营养强化应遵循哪些原则?	(10)
45. 大豆油中含有多少饱和脂肪酸、磷脂?	(11)
46. 生黄豆中含有什么因子可影响蛋白质消化?	(11)
47. 何谓 DHA?	(11)
48. DHA 有哪些功能?	(11)
49. DHA 的来源?	(12)
50. 何谓有机锗?	(12)
51. 有机锗对人体有哪些好处?	(12)
52. 赖氨酸对人体有哪些作用?	(12)
53. 我国儿童缺铁性贫血的膳食原因有哪些?	(12)
54. 何谓五谷、五果、五畜、五菜?	(12)
55. 何谓食物十反?	(12)

56. 中国人饮食的缺点主要有哪些?	(13)
57. 叶酸有哪些生理功能?	(13)
58. 何种食物中含有维生素 B ₅ ?	(13)
59. 小儿吃芋头为什么会发生青紫症?	(13)
60. 改善饮食方式的具体措施有哪些?	(13)
61. 为什么过量食用咸菜会发生中毒?	(13)
62. 商品上的条形码怎样读, 意义是什么?	(13)
63. 为什么银器可以杀菌?	(13)
64. 饮食生活中的最佳温度是多少?	(14)
65. 为什么维生素 B ₂ 缺乏也可引起缺铁性贫血?	(14)
66. 为什么儿童食品让人不放心?	(14)
67. 蜂蜜有哪些营养价值?	(14)
68. 油脂根据所含脂肪酸的多少和脂肪的饱和程度可分哪几类?	(15)
69. 胆固醇与饱和脂肪酸的指数有什么关系?	(15)
70. 膳食中长期缺钾有哪些危害?	(15)
71. 食物中营养物质损失的因素有哪些?	(16)
72. 肉类食品的营养有哪些特点?	(16)
73. 蛋类食品营养特点是什么?	(16)
74. 水产品营养特点是什么?	(17)
75. 豆类食品营养特点是什么?	(17)
76. 何谓纤维素? 有哪些功能?	(17)
77. 哪些果仁吃不得?	(17)
78. 为什么大豆蛋白质是人体理想蛋白质?	(17)
79. 为什么食品营养与颜色有关?	(17)
80. 日本怎样管理国民膳食营养与食品卫生?	(17)
81. 过分食糖是否会破坏人体内蛋白质的营养功能?	(18)
82. 为什么儿童发育不良普遍与维生素 A 缺乏有关?	(19)
83. 与营养有关的食物因子有几种?	(19)
84. 怎样评说胆固醇的功与过?	(19)
85. 目前我国存在的饮食问题有哪些?	(20)
86. 何谓动物激素?	(21)
87. 何谓植物激素?	(21)
88. 外国食品专家如何看膳食结构?	(21)
89. QS 标志着什么?	(21)
90. 全国每日消耗食物知多少?	(22)
91. 食物的消化需要多少时间?	(22)
92. 食品必须具备哪三个基本条件?	(22)
93. 食用油脂的卫生学意义有哪些?	(22)

94. 何谓食品允许残留?	(22)
95. 什么是进餐十忌?	(22)
96. 营养与人体免疫有哪些关系?	(23)
97. 怎样使孩子从膳食中获得更多的钙?	(24)
98. 何谓膳食平衡?	(24)
99. 为什么皮肤瘙痒与人体缺锰有关?	(24)
100. 常用细粮、杂粮的营养成分是怎样的?	(24)
101. 怎样改进我国膳食结构?	(25)
102. 造成药物性营养不良涉及哪些药物?	(25)
103. 铜与人体健康的关系是什么?	(26)
104. 如何鉴别注水的家禽?	(26)
105. 酸、碱食品如何分类?	(26)
106. 膳食中三大营养素占热量的百分比是多少?	(26)
107. 为什么过多摄入亚油酸对人体有害?	(26)
108. 何谓蛋白质消化率, 怎样计算?	(27)
109. 为什么养生须素食?	(27)
110. 常见营养之最有哪些?	(27)
111. 为什么改善我国饮水状况势在必行?	(27)
112. 地面水有哪些特点?	(28)
113. 地下水有哪些特点?	(28)
114. 怎样软化水?	(28)
115. 生活饮用水的“三氮”指标有哪些意义?	(29)
116. 介水传染病的流行特点是什么?	(29)
117. 一些食品含有哪些毒性物质?	(29)
118. 怎样计算膳食的营养成分含量?	(29)

二、食品卫生管理知识问答

1. 何谓食品生产中的危害分析关键控制点 (HACCP)?	(31)
2. 何谓 GMP?	(31)
3. 实施 HACCP 系统在实际工作中有哪些方面的意义?	(31)
4. 进行食品危害分析的目的是什么?	(31)
5. 食品危害的因素一般包括哪些?	(31)
6. 怎样验证整个 HACCP 系统正常工作?	(32)
7. HACCP 有哪些符号及意义?	(32)
8. 怎样确定食品加工中危害分析关键控制点?	(32)
9. 食品加工过程中确定关键控制点应考虑哪几个方面?	(32)
10. HACCP 记录保留系统应记录哪些内容?	(32)
11. 实施 HACCP 必须注意的问题是什么?	(33)

12. 何谓食品良好的生产工艺 (GMP)?	(33)
13. 何谓食品卫生监督量化分级管理?	(33)
14. 推行食品卫生监督量化分级管理应遵循哪些原则?	(33)
15. 食品卫生监督量化分级管理的目的是什么?	(34)
16. 大、中、小型饮食业确定的标准是什么?	(34)
17. 食品卫生监督量化分级管理的工作程序是怎样的?	(34)
18. 饮食业必须制订哪些卫生管理制度?	(35)
19. 饮食行业厨房有哪些卫生要求?	(35)
20. 什么是食品饮食卫生“五四制”?	(35)
21. 餐具消毒方法与卫生要求是什么?	(36)
22. 制作凉菜应当符合的卫生要求是什么?	(36)
23. 食品保质期有哪些新规定?	(36)
24. 食品企业全面卫生质量管理必须体现哪两个思想?	(36)
25. 食品企业全面卫生质量管理必须强化哪三个意识和树立哪四个观点?	(37)
26. 食品卫生监督职责的执法过程主要特点是什么?	(37)
27. 食品卫生监督管理的规范有哪些?	(37)
28. 何谓标准?	(38)
29. 卫生执法评价的内容包括哪些?	(38)
30. 食品卫生监督管理重点要做哪些工作?	(38)
31. 中国卫生监督统计报表有多少种?	(39)
32. 食品卫生许可证发放范围是怎样的?	(39)
33. 何谓食品产品质量?	(40)
34. 食品产品的综合性质量包括哪些?	(40)
35. 食品与其他产品有什么区别?	(40)
36. 食品质量管理中载明循环的四个阶段是什么?	(40)
37. 食品卫生监督的主要特点有哪些?	(41)
38. 食品卫生技术规范包括哪些?	(41)
39. 食品卫生监督管理的原则有哪些?	(42)
40. 发放食品卫生许可证有哪些基本要求?	(42)
41. 哪些违犯《食品卫生法》的行为是违法行为, 所牟取的全部营业收入 (包括成本、利润) 均属于违法所得?	(42)
42. 何谓食品卫生规范?	(42)
43. 食品良好卫生规范有哪些特点?	(42)
44. 何谓食品卫生监督管理?	(43)
45. 什么是食品免疫?	(43)
46. 食品生产过程中的卫生要求是什么?	(43)
47. 何谓食品产品质量的波动?	(43)
48. 造成食品产品质量波动的原因是什么?	(43)

49. 食品加工企业及其主管部门的职责是什么？	(44)
50. 食品成品贮存、运输有哪些卫生要求？	(44)
51. 食品生产设备布局和工艺流程应注意哪些卫生问题？	(44)
52. 污水排入地面水的卫生规则是什么？	(45)
53. 使用杀虫剂、杀鼠剂时要注意的安全措施有哪些？	(45)
54. 哪些因素可影响化学消毒剂的作用？	(46)
55. 何谓绿色食品？	(46)
56. 怎样辨别绿色食品标志？	(46)
57. 绿色食品应具备哪些条件？	(46)
58. 绿色食品标志申请程序是什么？	(46)
59. 绿色食品标志的使用范围是什么？	(47)
60. 绿色食品标志的管理有哪些方面？	(47)
61. 国家对绿色食品企业给予了哪些优惠政策？	(48)
62. A 级绿色食品生产中禁止使用的化学农药有哪些？	(48)
63. 绿色食品生产环境质量标准是什么？	(49)
64. 目前我国保健食品有哪些功能？	(53)
65. 何谓保健食品？	(53)
66. 保健食品的使用范围是什么？	(53)
67. 我国对保健食品的法定概念有哪些条件？	(53)
68. 保健食品与药品、普通食品有哪些不同？	(53)
69. 申请《保健食品批准证书》时必须提交哪些资料？	(54)
70. 我国规定的保健食品必须符合哪些卫生要求？	(54)
71. 我国规定的保健食品标签和说明书必须符合国家的哪些有关标准和要求，并标明哪些内容？	(54)
72. 保健食品必须符合哪些要求？	(54)
73. 食品包装具有哪些功能和作用？	(55)
74. 常见的食品包装方式有哪几种？	(55)
75. 食品包装材料主要单体对人体的危害有哪些？	(56)
76. 食品包装标签设计的基本原则是什么？	(56)
77. 哪些塑料制品可以包装食品？	(56)
78. 食品标签有哪些主要内容？	(56)
79. 使用食品标签的基本要求是什么？	(57)
80. 国家对特殊食品标签有哪些要求？	(57)
81. 2001 年世界卫生组织 (WHO) 发布的安全制备食品十项原则是什么？	(57)
82. 何谓有机食品？	(58)
83. 有机食品必须符合哪些条件？	(58)
84. 食品卫生许可有哪些内容？	(58)
85. 食品卫生违法行为立案的条件有哪些？	(58)

86. 食品卫生监测的种类有哪些？	(58)
87. 食品卫生标准的主要技术指标是什么？	(58)
88. 食品卫生评价应注意的问题是什么？	(59)
89. 食品卫生违法调查取证包括哪些内容？	(59)
90. 国家公布既是食品又是药品的物品有哪些？	(59)
91. 可用于保健食品的物品有哪些？	(60)
92. 禁用的保健食品的物品有哪些？	(60)
93. 造成食品不符合卫生标准的因素有哪些？	(60)
94. 何谓食品卫生标准？	(61)
95. 食品卫生指标选用的基本要求是什么？	(61)
96. 何谓强制性执行标准？	(61)
97. 制订食品卫生标准的原则是什么？	(61)
98. 食品指标选用的依据是什么？	(61)
99. 食品卫生标准的主要技术指标有哪些？	(62)
100. 食品理想的评价指标应具有哪些特点？	(62)
101. 动物性食品卫生标准有哪些？	(62)
102. 卫生行政控制的适用范围是什么？	(62)
103. 卫生监督文书的特性有哪些？	(63)
104. 卫生监督文书制作的原则是什么？	(63)
105. 卫生监督文书制作的基本要求是什么？	(63)
106. 卫生监督文书的作用是什么？	(63)
107. 卫生监督文书有哪些基本要素？	(63)
108. 何谓公共卫生执法信息？	(63)
109. 我国公共卫生执法机构的主体是什么？	(64)
110. 我国公共卫生法定执法机构有哪些？	(64)
111. 公共卫生信息的概念是什么？	(64)
112. 公共卫生执法信息与资料的区别是什么？	(64)
113. 公共卫生监督检查的内容是什么？	(64)
114. 公共卫生执法文书的语言表达要求应做到哪些？	(64)
115. 我国公共卫生法律体系的组成有哪些？	(64)
116. 公共卫生执法信息管理系统包括哪些内容？	(64)
117. 卫生执法工作中需用的指标类型的定性是什么？	(64)
118. 卫生管理工作有哪三个基本环节？	(64)
119. 行政复议职责应当遵循什么原则？	(64)
120. 食品卫生行政处罚程序包括哪些？	(64)
121. 食品卫生行政处罚的种类有哪些？	(64)
122. 哪些是公共卫生法律执法机构作出的具体行政行为的效力表现？	(64)
123. 我国公共卫生许可制度的内容是什么？	(64)

124. 公共卫生监督检查适用的范围是什么?	(64)
125. 卫生行政部门承担哪些职责?	(65)
126. 何谓法?	(65)
127. 何谓规范?	(65)
128. 法律作为一种特殊的社会规范, 其显著的基本特征包括哪些?	(65)
129. 行政部门与其他法律部门相比具有哪些特点?	(65)
130. 具备下列条件的组织可以得到国家相关的授权?	(65)
131. 我国公共卫生监督执法主体资格的条件是什么?	(65)
132. 公共卫生执法事实存在必须符合哪两个条件?	(65)
133. 权利和义务关系的主要表现形式是什么?	(65)
134. 公共卫生执法的权利和义务有哪几点?	(65)
135. 公共卫生执法实验室的职责任务有哪些?	(66)
136. 卫生执法的主体是什么?	(66)
137. 食品卫生包括哪些社会规范?	(66)
138. 食品卫生包括哪些技术规范?	(66)
139. 食品卫生监督管理的原则是什么?	(66)
140. 有机酸和脂类在食品中使用的剂量和范围是多少?	(66)
141. 用于食品防腐的亚硫酸盐有哪些?	(67)
142. 亚硫酸盐对微生物有哪些作用?	(67)
143. 使用食品添加剂应遵循哪些原则?	(68)
144. 何谓食品添加剂? 使用的目的是什么?	(68)
145. 食品添加剂的使用应符合哪些卫生要求?	(68)
146. 我国规定的食品添加剂有多少种? 分多少类?	(68)
147. 如何管理食品添加剂的生产?	(68)
148. 常见食品添加剂使用时的违法行为有哪些?	(69)
149. 伪劣食品添加剂对人体的损害有哪些?	(69)
150. 能引起食品腐败的微生物有哪些?	(69)
151. 食品采样有哪些目的?	(70)
152. 常见食品防腐包装有哪些?	(70)
153. 何谓食品企业全面卫生质量管理?	(70)
154. 根据《食品卫生法》规定, 国家对行使食品卫生监督职责的管辖范围 作了哪些规定?	(71)
155. 食品卫生监督的职责是什么?	(71)
156. 何谓行政执法?	(72)
157. 何谓食品卫生法律?	(72)
158. 食品生产经营者的主要法律义务是什么?	(72)
159. 食品有哪些质量特性?	(72)
160. 强化食品的基本原则是什么?	(72)

161. 为什么禁吃野生动物有法有据?	(72)
162. 食品生产必须符合什么样的卫生要求?	(73)
163. 设备布局和工艺流程应注意哪几点?	(74)
164. 食品储存过程的卫生要求是什么?	(74)
165. 食品运输的卫生管理包括哪些内容?	(74)
166. 食品销售应符合哪些卫生要求?	(75)

三、食物中毒、食品污染知识问答

1. 何谓食物中毒?	(77)
2. 食物中毒的特点有哪些?	(77)
3. 食物中毒的分类是什么?	(77)
4. 为什么细菌性食物中毒多发生在夏、秋季?	(77)
5. 细菌性食物中毒引起的腹泻机理可分为哪几种?	(77)
6. 初步判定是否食物中毒该如何进行现场调查?	(77)
7. 食物中毒潜伏期的长短受哪些因素影响?	(77)
8. 食物中毒紧急报告制度包括哪些内容?	(78)
9. 食物中毒报告有哪些内容?	(78)
10. 怎样设计供食物中毒现场用的简易调查表?	(78)
11. 确诊细菌性食物中毒所进行的血清凝集试验采样的时间是多长?	(78)
12. 如何进行食物中毒的采样检验?	(78)
13. 食物中毒的急救与治疗原则有哪些?	(78)
14. 变形杆菌食物中毒的发病机理及临床表现是怎样的?	(79)
15. 变形杆菌食物中毒的流行病学特点是什么?	(80)
16. 怎样预防沙门氏菌污染?	(80)
17. 沙门氏菌食物中毒的发病机理及临床表现是什么?	(80)
18. 常见沙门氏菌食物中毒的病因诊断依据是什么?	(81)
19. 副溶血性弧菌食物中毒的机理及临床表现是什么?	(81)
20. 致病性大肠杆菌食物中毒机理及临床表现是什么?	(81)
21. 葡萄球菌肠毒素食物中毒机理与临床表现是什么?	(82)
22. 蜡样芽胞杆菌食物中毒的机理及临床表现是什么?	(82)
23. 肉毒梭菌中毒机理及临床表现是什么?	(82)
24. 志贺氏菌属食物中毒机理及临床表现是什么?	(82)
25. 防治细菌性食物中毒的主要措施有哪些?	(83)
26. 家畜肉中沙门氏菌的主要来源有哪些?	(83)
27. 家畜家禽感染的沙门氏菌分为哪几种?	(83)
28. 沙门氏菌食物中毒的临床表现可分哪几型?	(83)
29. 预防沙门氏菌食物中毒的三个基本环节是什么?	(83)
30. 葡萄球菌中致病力强的有哪几种?	(83)

31. 组胺是怎样形成的？	(83)
32. 组胺中毒是一种什么中毒，其中毒机理是什么？	(83)
33. 肉毒杆菌中毒的发病机理及临床表现是什么？	(83)
34. 蜡样芽胞杆菌产生的肠毒素分哪几种？它们分别引起哪些胃肠炎？	(83)
35. 亚硝酸盐中毒的临床表现的主要特点是什么？	(83)
36. 食品腐败变质的原因和条件是什么？	(83)
37. 细菌的基本结构是什么？	(83)
38. 细菌的特殊结构是什么？	(84)
39. 细菌中的化学组成成分主要有哪些？	(84)
40. 细菌的物理性状是怎样的？	(85)
41. 何谓抗原？	(85)
42. 抗原的一般性质是什么？	(85)
43. 何谓抗体？	(86)
44. 何谓抗原和抗体反应？	(86)
45. 真菌发育的条件有哪些？	(86)
46. 含氰甙植物中毒机理及临床表现是怎样的？	(87)
47. 肠杆菌科分类有哪些？	(88)
48. 防止霉菌的主要方法有哪些？	(88)
49. 大肠菌群检验程序是怎样的？	(89)
50. 影响食品中亚硝胺形成的主要因素有哪些？	(89)
51. 有机磷农药中毒的机理是怎样的？	(90)
52. 有些有机磷中毒临床表现除急性中毒外，1~2周后还可出现哪些症状？	(90)
53. 血液中胆碱脂酶活力测定诊断有机磷中毒时，当活力低于正常值多少为轻度中毒？多少为中度中毒？多少以下为重度中毒？	(90)
54. 食品污染造成的危害有哪些？	(90)
55. 食品细菌污染的来源有哪些？	(90)
56. 怎样鉴别各类肠道传染病？	(90)
57. 何谓食源性疾患？	(91)
58. 食源性传染病有哪几种？	(91)
59. 食源性传染病的流行病学调查主要包括哪些内容？	(91)
60. 食源性疾患的流行病学特征是什么？	(91)
61. 海产品常带有什么细菌，若处理不当可引起食物中毒？	(91)
62. 为防止豆浆食物中毒，需要检验豆浆中的什么物质？	(91)
63. 对霍乱病人如何紧急处理？	(91)
64. 受污染食品的处理原则是什么？	(92)
65. 怎样防止食品被细菌污染？	(92)
66. 食品采样的原则是什么？	(93)
67. 食品样品的分类是怎样的？	(93)