

周景洋 主编

食品卫生知识

考试读本

SHIPINWEISHENG
ZHISHIKAOSHIDUBEN



济南出版社

(鲁)新登字 14 号

食品卫生知识考试读本

周景洋 主编

责任编辑：胡瑞成
济南出版社出版发行
(济南市经七路 251 号)

封面设计：李尧虬
山东电子工业印刷厂印刷

开本：787×1092 毫米 1/32
印张：5.125
字数：100 千字

1994 年 10 月第 1 版
1994 年 10 月第 1 次印刷
印数 1—30150 册

ISBN7—80572—881—X/G·307

定价：3.30 元

(如有倒页、缺页、白页直接到印刷厂调换)

主 编
周 景 洋

副主编
王晓平 刘少敏 郭居生 王金鹏 迟文平

编写人员 (按姓氏笔画为序)
王晓平 王世平 王金鹏 迟绍奎 迟文平
刘希良 刘少敏 吕大广 李培福 张 平
张成功 周景洋 郭居生 梁云坤 高 英
徐永安 彭永超 董淑琴

主 审
刘 同 祥

前 言

食品从业人员掌握必要的食品卫生知识和食品卫生法律知识，自觉地按照卫生要求操作，守法经营，是保证食品卫生的关键。为加强食品卫生知识培训工作，培养一支既熟悉岗位卫生要求，又懂得有关卫生法规知识的食品从业人员队伍，1989年12月5日，卫生部颁布了《食品生产经营人员食品卫生知识培训管理办法》。该办法规定：“食品生产经营人员必须在接受食品卫生法规和食品卫生知识的培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作”，这标志着国家已将食品从业人员参加食品卫生知识培训和考试工作，纳入了食品卫生法制化管理的轨道。

为帮助广大食品从业人员学习食品卫生知识和食品卫生法规知识，同时为配合各级食品卫生监督机构更好地开展食品卫生知识考试工作，我们根据卫生部卫生监督司编写的《食品生产经营人员食品卫生知识培训教材》和现行的食品卫生法律法规，编写了《食品卫生知识考试读本》一书。

全书共分三部分：第一部分是营养基础知识；第二部分是食品卫生知识，介绍了食品污染、食品腐败变质、食物中毒及其预防、食品卫生管理、从业人员个人卫生、环境卫生知识，以及饮食行业、冷饮、肉蛋水产品、乳及其制品、酒类、糕点、罐头、粮油、调味品等食品生产经营过程中的卫生要求，还介绍了食品添加剂、食品包装材料的卫生知识；第

三部分是食品卫生法规知识，介绍了《食品卫生法》及现行食品卫生监督工作程序、食品卫生行政处罚程序、新资源食品的审批与管理、禁止食品加药的管理、食品广告管理、街头食品卫生管理、食品卫生知识培训等方面的卫生法规内容。

在编写形式上，全书采用了既能突出重点，又容易学习掌握的填空题、选择题、判断题和问答题四种形式。为便于大家学习，各部分后面还附有参考答案。因此，本书既可作为食品从业人员食品卫生知识培训考试用书，又可作为食品卫生监督机构对上述人员进行食品卫生知识考试的命题用书和食品卫生监督员日常工作参考用书。

由于水平有限，书中可能存有错误和欠妥之处，恳请广大读者批评指正。

周景洋

1993年6月于泉城

目 录

第一部分 营养基础知识.....	(1)
一、填空题.....	(1)
二、选择题.....	(4)
三、判断题.....	(9)
四、问答题	(13)
1. 什么是营养?	(13)
2. 营养素有什么作用?	(13)
3. 什么是必需氨基酸?	(13)
4. 人体必需氨基酸有哪些?	(13)
5. 如何评定食物蛋白质的营养价值?	(13)
6. 什么是蛋白质的互补作用?	(14)
7. 什么样的蛋白质属于优质蛋白质?	(14)
8. 合理膳食的基本条件是什么?	(14)
9. 怎样提高植物蛋白质的营养价值?	(15)
10. 人体蛋白质缺乏的原因有哪些?	(16)
11. 在食品加工过程中, 维生素被破坏或损失的因素有哪些?	(16)
12. 营养对疾病有哪些影响?	(17)
13. 什么是食品强化?	(17)
14. 什么是食品强化剂?	(17)
15. 食品强化的目的是什么?	(17)
16. 食品强化的原则有哪些?	(18)

17. 什么是特殊营养食品?	(19)
18. 特殊营养食品标签的基本内容有哪些?	(19)
19. 特殊营养食品标签不得标注哪些内容?	(19)
20. 脂肪的基本作用有哪些?	(19)
21. 维生素有什么共同特点?	(20)
22. 引起维生素缺乏的原因有哪些?	(20)
23. 什么是营养缺乏病?	(21)
24. 什么是无机盐和微量元素?	(21)
25. 蛋白质的主要作用有哪些?	(21)
26. 碳水化合物有什么生理功能?	(22)
27. 维生素 B ₁ 缺乏症的临床表现是什么?	(22)
28. 维生素 B ₂ 缺乏症的临床表现是什么?	(23)
29. 尼克酸缺乏症的临床表现是什么?	(23)
30. 维生素 C 缺乏症的临床表现是什么?	(23)
31. 维生素 A 的主要食物来源有哪些?	(24)
32. 维生素 B ₁ 的主要食物来源有哪些?	(24)
33. 维生素 B ₂ 的主要食物来源有哪些?	(24)
34. 维生素 C 的主要食物来源有哪些?	(24)
35. 维生素 E 的主要食物来源有哪些?	(25)

答案: 填空题、选择题、判断题参考答案 (26)

第二部分 食品卫生知识 (29)

一、填空题 (29)

二、选择题 (35)

三、判断题 (43)

四、问答题 (50)

1. 食品污染物主要来源有哪些? (50)

2. 食品的主要污染物有哪些? (50)

3. 食品中细菌污染来源有哪些? (51)

4. 农药污染食品的主要途径有哪些?	(51)
5. 工业有害污染物污染食品的途径有哪些?	(52)
6. 食品的细菌污染指标有哪些? 其食品卫生学意义 是什么?	(52)
7. 什么是腐败变质?	(53)
8. 什么是油脂酸败?	(53)
9. 什么是霉变?	(53)
10. 食品腐败变质的原因有哪些?	(53)
11. 防止食品腐败变质常用的方法有哪些?	(54)
12. 腐败变质食品对健康有哪些影响?	(54)
13. 细菌生长繁殖需要哪些条件?	(55)
14. 低温保藏食品的原理是什么?	(55)
15. 挂冰保藏肉、鱼有什么优点?	(56)
16. 食品中主要营养成分的变质过程与鉴定指标 有哪些?	(56)
17. 被污染的食品一般怎样处理?	(57)
18. 影响食品高温杀菌效果的因素主要有哪些?	(58)
19. 进食被蛔虫卵污染的蔬菜瓜果可能对人体造 成哪些危害?	(58)
20. 食品卫生标准主要有哪些内容, 它们的卫生 学意义是什么?	(59)
21. 什么是辐照食品?	(59)
22. 辐照食品卫生安全性评价指标包括哪些?	(60)
23. 什么是食物中毒?	(60)
24. 根据病原的不同, 食物中毒可以分为哪几类?	(60)
25. 食物中毒有什么特点?	(60)
26. 引起食物中毒的有毒食物形成原因大致有哪些?	(61)
27. 细菌性食物中毒的发生条件有哪些?	(61)

28. 发生细菌性食物中毒的原因主要有哪些?	(62)
29. 预防细菌性食物中毒的主要措施有哪些?	(63)
30. 为什么病死、毒死的畜禽肉不能吃?	(65)
31. 为什么不能仅凭有无腐败臭味判定熟肉制品 是否安全卫生?	(65)
32. 常见食物中毒病原菌有哪些?	(66)
33. 常见细菌性食物中毒的主要中毒食品有哪些?	(66)
34. 河豚鱼有什么特征?	(66)
35. 发生食物中毒应该怎样处理?	(67)
36. 沙门氏菌食物中毒的临床表现有哪些?	(68)
37. 葡萄球菌肠毒素食物中毒的临床表现有哪些?	(68)
38. 副溶血性弧菌食物中毒的临床表现有哪些?	(68)
39. 蜡样芽孢杆菌食物中毒的临床表现有哪些?	(69)
40. 肉毒梭状芽孢杆菌毒素食物中毒的临床 表现有哪些?	(69)
41. 河豚鱼中毒的临床表现有哪些?	(70)
42. 怎样预防河豚鱼中毒?	(70)
43. 亚硝酸盐食物中毒有哪些临床表现?	(71)
44. 什么是食品添加剂?	(71)
45. 食品添加剂的使用原则是什么?	(71)
46. 食品添加剂的主要作用有哪些?	(72)
47. 食品添加剂使用卫生标准增补品种中新增品种 及扩大使用范围品种各有多少?	(72)
48. 使用防腐剂应注意哪些事项?	(73)
49. 食品着色剂有哪几类?	(73)
50. 食品添加剂产品标签上应标明哪些内容?	(73)
51. 食品包装用纸的主要卫生问题是什么?	(74)
52. 塑料制品的主要卫生问题是什么?	(74)

53. 评价塑料制品卫生情况常用的理化指标有哪些？ 其卫生学意义是什么？	(74)
54. 橡胶制品的主要卫生问题是什么？	(75)
55. 通过食品容器、包装材料造成的食品污染 主要有哪一些？	(75)
56. 怎样用燃烧试验粗略鉴别塑料种类？	(76)
57. 我国禁止在食品用橡胶制品中使用的助剂 有哪些？	(76)
58. 食品从业人员应怎样搞好个人卫生？	(77)
59. 为什么饮食单位一定要做到“生熟分开”？	(78)
60. 怎样做好“生熟分开”？	(78)
61. 细菌性痢疾有什么临床表现？	(79)
62. 对患痢疾的食品从业人员应怎样管理？	(79)
63. 伤寒有什么临床表现？	(80)
64. 对患伤寒的食品从业人员应怎样管理？	(80)
65. 急性肝炎有什么临床表现？	(80)
66. 对患病毒性肝炎的食品从业人员应怎样管理？	(81)
67. 肺结核有什么临床表现？	(81)
68. 对患活动性肺结核的食品从业人员应 怎样管理？	(82)
69. 对患有化脓性、渗出性皮肤病的食品从 业人员应该怎样进行管理？	(82)
70. 为什么自我感觉健康的食品从业人员每年也应 进行健康检查？	(82)
71. 患有“五病”的食品从业人员是怎样污染食品 造成食源性疾患的？	(83)
72. 从事饮食、糕点、冷饮等食品加工的从业人员， 在什么情况下应洗手或对手进行消毒？	(83)

73. 为什么食品生产经营过程中要采取消除和防止 苍蝇、老鼠、蟑螂和其他有害昆虫的措施？	(83)
74. 消灭苍蝇的措施有哪些？	(84)
75. 使用药物灭鼠应注意哪些事项？	(84)
76. 为什么出售直接入口食品要防蝇防尘？	(85)
77. 为什么公用饮食用具使用前要消毒？	(85)
78. 怎样保证公用餐具的卫生？	(85)
79. 简述餐具消毒方法有哪些？	(86)
80. 选择餐具消毒剂应注意哪些事项？	(87)
81. 使用漂白粉精片对餐具进行消毒应注意哪些事项？	(87)
82. 制作冷盘应注意哪些卫生问题？	(88)
83. 荤素食品原料分池（盆）清洗有何卫生意义？	(88)
84. 为什么打蛋前应先将蛋洗刷干净？	(89)
85. 为什么备餐时间不宜过长？	(89)
86. 冷饮食品的主要卫生问题是什么？造成的 原因有哪些？	(89)
87. 为什么冷饮食品要批批检验合格出厂？	(90)
88. 什么是饮用天然矿泉水？	(90)
89. 鉴定饮用天然矿泉水需要向什么部门提交 哪些材料？	(90)
90. 常见人畜共患病有哪些？	(91)
91. 什么是米猪肉？	(91)
92. 为什么误食猪甲状腺或肾上腺能引起食物中毒？	(91)
93. 鲜肉的主要感官特征是什么？	(92)
94. 鲜蛋的主要感官特征是什么？	(92)
95. 鲜鱼的主要感官特征是什么？	(92)
96. 肉类制品加工过程的主要卫生要求有哪些？	(92)
97. 原料乳验收卫生要求有哪些？	(93)

98. 鲜乳消毒方法有哪些?	(94)
99. 乳粉包装过程的主要卫生要求有哪些?	(94)
100. 乳及乳制品的贮存卫生要求是什么?	(95)
101. 酒类常见的卫生问题有哪些?	(95)
102. 降低酒中甲醇含量的措施有哪些?	(96)
103. 降低酒中铅含量的措施有哪些?	(96)
104. 制酒蒸馏过程中采取“截头去尾” 的方法有什么卫生意义?	(97)
105. 饮用甲醇含量高的酒会对人体造成什么危害?	(97)
106. 为什么严禁用工业用酒精兑制食用酒?	(97)
107. 酒类食品的卫生指标有哪些?	(98)
108. 粮食的主要卫生问题是什么?	(98)
109. 食用植物油的主要卫生问题是什么?	(99)
110. 高温加热的油脂会发生哪些变化?	(99)
111. 食用高温油脂对人体有什么危害? 怎样预防?	(99)
112. 影响油脂酸败的因素有哪些?	(100)
113. 为什么粗棉籽油不能吃? 应如何处理?	(100)
114. 食用植物油的卫生指标有哪些? 这些指标的 卫生意义是什么?	(100)
115. 生产裱花蛋糕有什么特殊卫生要求?	(102)
116. 糕点、糖果包装过程的主要卫生要求有哪些?	(102)
117. 糕点厂成品贮存过程的主要卫生要求有哪些?	(103)
118. 什么是罐头胖听?	(103)
119. 罐头胖听的原因有哪些?	(103)
120. 罐头食品常见的卫生问题是什么?	(104)
121. 什么是软罐头?	(104)
122. 什么是罐头商业无菌?	(104)
123. 罐头厂采购员应注意哪些卫生问题?	(104)

124. 罐头厂实罐车间的卫生要求有哪些?	(104)
125. 罐头杀菌岗位工作人员的卫生要求有哪些?	(105)
126. 为什么罐头灭菌后要进行保温检验?	(105)
127. 食品感官检查的注意事项有哪些?	(106)
128. 食品感官检查的内容和方法有哪些?	(107)
129. 为什么说酱油、醋生产过程中的主要卫生问题 是防止杂菌的污染?	(107)
130. 酱油、醋罐装岗位的主要卫生要求有哪些?	(108)
答案: 填空题、选择题、判断题参考答案	(109)

第三部分 食品卫生法规知识

一、填空题	(114)
二、选择题	(120)
三、判断题	(125)
四、问答题	(128)
1. 食品卫生法的立法总目标是什么?	(128)
2. 食品卫生法对其适用范围做了哪些规定?	(128)
3. 对食品的基本要求是什么?	(128)
4. 食品卫生法规定食品生产经营过程中必须符合 哪些卫生要求?	(128)
5. 食品生产经营单位食品卫生管理、检验机构或者 食品卫生管理人员的职责是什么?	(129)
6. 食品卫生法对定型包装食品和食品添加剂的商品 标志做了哪些规定?	(130)
7. 食品卫生法对食品生产经营人员的健康管理做了 哪些规定?	(130)
8. 食品卫生法对城乡集市贸易的食品卫生工作是怎 样分工的?	(131)
9. 食品卫生监督机构的职责是什么?	(131)

10. 食品卫生法对食品生产经营企业的新建、扩建、改建工程有什么要求? (131)
11. 违反食品卫生法的法律责任有哪些? (132)
12. 食品卫生监督机构可依法做出哪些行政处罚? (132)
13. 食品卫生法规定的损害赔偿内容包括哪些? (132)
14. 食品卫生法对损害赔偿的处理做了哪些规定? (133)
15. 在什么情况下,违反食品卫生法的当事人要承担刑事责任? (133)
16. 对食品卫生监督机构给予的行政处罚不服应该怎么办? (133)
17. 如何理解“国家实行食品卫生监督制度”? (134)
18. 当事人对罚款的决定不履行又逾期不起诉或不申请复议的,食品卫生监督机构应该怎么办? (134)
19. 食品生产经营企业的新建、扩建、改建工程的选址和设计应符合哪些卫生要求? (134)
20. 食品生产经营企业提出建筑设计卫生审查申请时需同时提交哪些材料? (135)
21. 申请办理“食品广告证明”应当提交哪些证明材料? (135)
22. 《食品广告管理办法》规定禁止发布的食品广告有哪些? (136)
23. 发生哪些情况,已批准发布的食品广告应停止发布? (136)
24. 国家发布了多少项食品企业卫生规范?各是什么? ... (136)
25. 我国食品卫生法规分为哪几类? (137)
26. 什么是食品新资源和新资源食品? (138)
27. 新资源食品的审批程序包括哪些内容? (138)
28. 申请生产新资源食品的单位或个人应报送哪些材料?

.....	(139)
29. 卫生部每年组织几次新资源食品的审评？	(140)
30. 既是食品又是药品的品种有哪些？	(140)
31. 食品卫生监督机构对那些违反食品卫生法的行为 可以从重处罚？	(141)
32. 申请办理食品卫生许可证需要提交哪些材料？	(141)
33. 什么是含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质 污染，可能对人体健康有害的食品？	(142)
34. 食品卫生法对食品容器、包装材料和食品用工具、 设备有什么卫生要求？	(142)
答案：填空题、选择题、判断题参考答案	(143)
附录：食品生产经营人员食品卫生知识 培训管理方法	(147)

第一部分 营养基础知识

一、填空题

1. 平衡膳食中的营养素应当是：种类齐全、数量充足和_____。
2. 人体所需的营养素有_____、_____、碳水化合物、_____、_____和水六大类。
3. 人体热能来源于膳食中的_____、_____和_____。
4. _____氨基酸是人体不能合成的或者合成的速度远不适应人体需要的氨基酸，它必须由食物中_____提供。
5. 维生素_____缺乏，首先出现暗适应能力降低和夜盲症。
6. 膳食中长期铁缺乏，容易引起_____。
7. 蛋白质、脂肪、碳水化合物三类营养素在健康人体内经过消化吸收，每克所产生的热能以_____最多。
8. 碘缺乏的主要表现是_____。
9. 由于人的皮肤经阳光中的紫外线照射后，可产生维生素_____，所以一般成年人只要能经常接触日光，在一般膳食条件下，不会产生_____缺乏病。
10. 必需脂肪酸中以_____最重要，一般来讲，它在植物油中的含量比动物脂肪中的含量_____。
11. 根据溶解性不同，维生素可分为两大类，即_____。

维生素和_____维生素。

12. 长期以玉米为主食而副食又极为单调的人群易患癞皮病，其原因是玉米中的_____尼克酸不易为人体所利用。

13. 人体必需氨基酸有_____种，但对婴幼儿来讲，_____也是必需氨基酸。

14. 脂类包括_____和_____，日常人们食用的动植物油属于_____；磷脂和固醇类化合物属于_____。

15. _____虽然是人类不能消化吸收的碳水化合物，但它在营养学上的作用是不可忽视的。

16. 蔬菜的合理烹调，主要是防止_____和_____流失或破坏。

17. 总的来讲，肉、禽、鱼等动物性食品的铁吸收率较植物性食品的铁吸收率_____。

18. 不饱和脂肪易被空气中的氧_____，而形成氧化物、过氧化物和氢过氧化物等物质，从而影响其食用，同时也_____其营养价值。

19. 人体由于摄食所引起的一种额外热能消耗称为_____。

20. 钙缺乏主要影响骨骼的发育和结构，临床上表现为婴幼儿的_____病和成年人的骨质_____症及骨质_____症。

21. 人体缺乏尼克酸将引起癞皮病，其典型症状是_____、_____和痴呆，即所谓的“三D”症状。

22. _____是婴儿最好的食品，因此，应大力提倡用_____喂养婴儿。

23. _____缺乏和_____缺乏均可导致婴幼儿佝偻病、