

全国高等教育自学考试餐饮管理专业  
中国餐饮业职业经理人资格证书考试

摇辅导丛书

总主编摇冯玉珠

# 食品卫生与安全考试指南

李晋宏摇主编

刘晶芝摇副主编

- 摇摇◈ 本章概述
- 摇摇◈ 考试要求
- 摇摇◈ 重点难点
- 摇摇◈ 学习指导
- 摇摇◈ 同步练习
- 摇摇◈ 真题解析
- 摇摇◈ 模拟试题

对外经济贸易大学出版社



# 总摇摇序

餐饮业是一个朝阳产业，是国民经济发展新的增长点，是国家扩大内需的重要支柱之一。据国家统计局发布的数字：2009年，全国餐饮网点超过 100 万个，从业人员达到 2000 多万，全社会餐饮业零售额 2000 亿元，比上年增长 15%，连续 5 年实现两位数高速增长，其增长率比上年高出 1 个百分点。餐饮业增速比同期社会消费品零售总额增长率快出 1 个百分点，占社会消费品零售总额的 15%，对社会消费品零售总额的增长贡献率为 15%，拉动社会消费品零售总额增长 1.5 个百分点；全年营业税金实现 100 亿元，同比增长 15%；全年利用外资力度加大，新设外资企业 100 家，同比增长 15%，实际使用外资 100 亿美元，同比增长 15%。餐饮业成为国内消费需求中发展速度最快、增长幅度最大的行业。

餐饮业的持续快速发展，需要培养一大批高素质的行业人才队伍，需要造就一大批从事餐饮业管理的中、高级职业经理人。为此，中国烹饪协会和全国高等教育自学考试指导委员会，于 2009 年在全国合作开考高等教育自学考试餐饮管理专业（专科、独立本科段），并共同实施中国餐饮业职业经理人资格证书考试（简称“职业资格证书”）。

高等教育自学考试餐饮管理专业（专科、独立本科段）和中国餐饮业职业经理人资格证书考试开考一年多来，开考省份二十多个，报考人数已达数万人次，呈现出旺盛的生命力。为了给考生自学复习提供方便，使更多的人顺利通过考试，对外经济贸

易大学出版社精心策划、组织编写了这套辅导丛书。具体包括《餐饮管理与实务考试指南》、《餐饮市场营销考试指南》、《现代厨房管理考试指南》、《食品卫生与安全考试指南》、《餐饮企业人力资源管理考试指南》、《餐饮企业财务管理考试指南》、《餐饮企业信息管理考试指南》、《餐饮企业战略管理考试指南》八个分册。

本丛书的编写，以全国高等教育自学考试指导委员会颁布、湖南科学技术出版社出版的《中国餐饮业职业经理人资格证书考试大纲》为依据，以全国高等教育自学考试指导委员会与中国烹饪协会组编、高等教育出版社出版的高等教育自学考试餐饮管理专业和中国餐饮业职业经理人资格证书考试指定系列教材为蓝本，一切立足于为准备应试的考生着想。其内容主要分为三部分：第一部分为“同步辅导 同步训练”，各门课程按照原章次编写，每章内容依次为“本章概述”、“考试要求”、“重点难点”、“学习指导”、“同步练习”、“参考答案”；第二部分为“真题解析”，对往年统考试题进行了深入细致的分析，以帮助考生了解试卷命题的特点、考点、解题思路、答题技巧，获取提高考试成绩的最佳途径；第三部分是“模拟试题”，依据教材及往年考卷的题型、题序、题量，精心编制了多套“全真模拟试题”，使考生科学地进行自我考核、自我评估及自我调整复习方向，攻克弱点及不足，从而达到事半功倍的效果。

本套丛书具有以下三个明显特点：

一是权威性。本丛书的编写，实行总主编领导下的分主编负责制，即总主编严格遴选各册分主编人选，各册分主编严格遴选本册的编写人员。参加编写的人员均是长期从事该课程教学、命题研究及辅导工作的专家、教授及副教授。他们多次从事考前辅

导，对考核内容和考核要点有深入的研究和透彻的理解，对教材吃得透，信息灵，经验多，编出的资料系统性、实用性、针对性强，对于考生深入学习指定教材的内容，深刻领会考试大纲、教材的精髓，掌握重点难点，正确解答各科题型，富有切实的指导意义。

二是题量大，题型全。各章练习紧贴教材内容，以考试大纲规定的考核知识点及能力层次要求为线索，力争涵盖考试大纲所要求的全部考点。对于重点内容则从多种出题角度反复练习，而且每道练习题的前面均标明考点出处，如（圆）表明这道题考查的是第二章第三节的第一个知识点。各章题型及题序与全国统考试题完全一致，同时配有参考答案。题型包括单项选择题、多项选择题、填空题、判断题、名词解释题、简答题、论述题、计算题和案例分析题等，以帮助应考人员熟悉和掌握各种考试题型和解题技巧，提高应试水平。

三是实用性强。本丛书编写力求适合自学，符合自学应考者的需要。如“本章概述”概括总结内容，浓缩教材精华；“考试要求”点明层次标准，明确考试范围；“重点难点”梳理知识体系，提炼重点、难点；“学习指导”指导学习方法和学习技巧；“同步练习”跟踪强化演练，便于自测自验。多套“全真模拟试题”，更增强了本丛书的应试性和实战性。

当然，任何一种辅导书，最主要的作用是指点学习的门径。因此，要真正掌握，还需要花大功夫钻研教材，按照《考试大纲》的要求，认真复习，反复练习。只读教材不做练习，或只做练习不钻研教材，都是偏颇的方法，都不能较快较全面地掌握教材。这套丛书恰好在钻研教材和反复练习两个方面，给应考者切实的帮助。希望应考者能按照上面所说的方法学习、复习和练

习，那么，通过考试这一关并非是难事。

本套丛书的编写得到了对外经济贸易大学出版社，以及参加本丛书编写的各位主编、副主编和其他参编人员的大力支持，在此表示衷心感谢！

这套丛书虽然编完了，但是严格来说，这还不是终点，而仅仅是一个开始。它需要在今后的日常教学中，根据师生们的意见，不断地来进行修改、丰富和完善，不断地吸收新的研究成果和新的实践经验。我们希望，这套丛书在日后的岁月里能够不断地得到修订和补充。

最后，预祝广大应试人员取得优异的成绩！

河北师范大学冯玉珠

二〇〇九年 愿月

# 前摇摇言

为了满足高等教育自学考试餐饮管理专业和中国餐饮业职业经理人资格证书考试的考生的需要，应对外经济贸易大学出版社的邀请，我们根据湖南科学技术出版社出版的《中国餐饮业职业经理人资格证书考试考试大纲》（中级）以及高等教育出版社出版的高等教育自学考试餐饮管理专业和中国餐饮业职业经理人资格证书考试指定教材《食品卫生与安全》，编写了这本《食品卫生与安全考试指南》。

本书由同步辅导、同步训练、真题解析和模拟试题三部分组成。同步辅导、同步训练有针对性地具体给出了每章的内容概述、考试要求、重点难点、学习指导、同步练习以及参考答案。真题解析是对2009年的“食品卫生与安全”真题试卷做出的试题分析与总结，便于考生掌握考试命题方向，了解考试的最新动向和趋势。模拟试题是根据《考试大纲》的具体要求，面向全书重点内容编写的仿真试题，有利于考生了解考试的题型、结构、宽度与深度等方面的信息。本考试指南是对考试大纲内容的分解和细化，反映出了大纲所规定的基础理论、基本概念和知识点以及学科知识体系内的其他主要内容。其主要作用是帮助考生理清知识要领和脉络，便于进一步复习。

《食品卫生与安全考试指南》由山西太原师范学院城市与旅游学院李晋宏老师和河北师范大学职业技术学院刘晶芝老师主编。具体分工是：李晋宏老师负责绪论、第一章到第五章、真题解析、模拟试题的编写，刘晶芝老师负责第六章至第八章的编写。本书在编写过程中得到了河北师范大学冯玉珠老师的大力支持，同时得到了太原师范学院旅游管理系白莹、李云云等同学的

大力帮助。在此一并致以衷心感谢！

由于时间仓促，不当之处难免，希望读者提出宝贵意见和建议。

编摇摇者

圆缘年 苑月

# 目摇摇录

## 第一部分摇摇同步辅导 鞅步训练

绪论	.....	(猿)
本章概述	.....	(猿)
考试要求	.....	(猿)
重点难点	.....	(源)
学习指导	.....	(源)
同步练习	.....	(源)
参考答案	.....	(远)
第一章摇摇食品中的天然有毒物质	.....	(愿)
本章概述	.....	(愿)
考试要求	.....	(愿)
重点难点	.....	(园)
学习指导	.....	(园)
同步练习	.....	(园)
参考答案	.....	(圆)
第二章摇摇食品的生物性污染	.....	(猿)
本章概述	.....	(猿)
考试要求	.....	(猿)
重点难点	.....	(猿)
学习指导	.....	(猿)
同步练习	.....	(猿)
参考答案	.....	(缘)
第三章摇摇化学物质对食品的污染	.....	(远)
本章概述	.....	(远)

考试要求 .....	( 远园 )
重点难点 .....	( 远猿 )
学习指导 .....	( 远源 )
同步练习 .....	( 远缘 )
参考答案 .....	( 苑园 )
第四章 食品添加剂的安全与卫生 .....	( 愿愿 )
本章概述 .....	( 愿愿 )
考试要求 .....	( 愿愿 )
重点难点 .....	( 愿怨 )
学习指导 .....	( 怨园 )
同步练习 .....	( 怨园 )
参考答案 .....	( 怨员 )
第五章 转基因食品和无公害食品 .....	( 员员员 )
本章概述 .....	( 员员员 )
考试要求 .....	( 员员员 )
重点难点 .....	( 员员圆 )
学习指导 .....	( 员员猿 )
同步练习 .....	( 员员源 )
参考答案 .....	( 员员员 )
第六章 餐饮服务食品加工过程中的安全与卫生 .....	( 员员缘 )
本章概述 .....	( 员员缘 )
考试要求 .....	( 员员远 )
重点难点 .....	( 员员愿 )
学习指导 .....	( 员员圆 )
同步练习 .....	( 员员猿 )
参考答案 .....	( 员员远 )
第七章 食品安全性评价 .....	( 员员缘 )
本章概述 .....	( 员员缘 )
考试要求 .....	( 员员缘 )
重点难点 .....	( 员员远 )

学习指导 .....	( 员苑 )
同步练习 .....	( 员愿 )
参考答案 .....	( 员员 )
第八章 现代食品安全管理与控制体系 .....	( 员源 )
本章概述 .....	( 员源 )
考试要求 .....	( 员缘 )
重点难点 .....	( 员远 )
学习指导 .....	( 员园 )
同步练习 .....	( 员园 )
参考答案 .....	( 员愿 )

## 第二部分 真题解析

试卷分析 .....	( 员苑 )
真题解析 .....	( 圆园 )

## 第三部分 模拟试题

食品卫生与安全模拟试卷 (一) .....	( 圆苑 )
食品卫生与安全模拟试卷 (二) .....	( 圆苑 )
食品卫生与安全模拟试卷 (三) .....	( 圆苑 )
食品卫生与安全模拟试卷 (四) .....	( 圆苑 )

# 第一部分

## 同步辅导/同步训练

# 绪摇摇论

## 本章概述摇

本章作为这门课程的绪论，主要从食品卫生与安全的重要性和食品卫生与安全的内涵两方面介绍了一些最基础的知识，如食品及其功能、食品污染及其途径和分类、食品卫生与安全的概念及其内涵，同时还介绍了人类在食品卫生与安全方面的发展简史和现代研究上述问题意义及评价。

## 考试要求摇

考试内容	考试要求			
	识记	领会	简单应用	综合应用
食品卫生安全的重要性	① 食品概念。 ② 食品污染概念。	① 生物性污染的种类和内涵。 ② 化学性污染的种类和内涵。 ③ 食品三项功能的内涵。		
食品卫生与安全的内涵	① 食品卫生概念。 ② 食品安全概念。 ③ 食品绝对安全概念。 ④ 食品相对安全概念。	食品相对安全的内涵。	餐饮企业保证食品相对安全的方法。	

## 重点难点

了解食品、食品污染、食品卫生、食品安全的概念。

了解食品绝对安全和食品相对安全的概念。

了解生物性污染和化学性污染及其种类。

了解食品的功能。

了解餐饮企业怎样保证食品经营的安全。

## 学习指导

本部分是全书的引导，以基本概念和背景导入为主，成为初学者建立新的知识结构的起点。接下来的第一、二、三章将学习食品污染的三种主要类型。

依据本部分的特点，建议以记忆和理解为主，主要掌握基本概念和了解背景知识，为后面的学习打好基础。

## 同步练习

### 一、单项选择题①

( ) 下列属生物性污染因素的是\_\_\_\_\_。

① 河豚毒素 ② 黄曲霉素 ③ 抗生素 ④ 铅污染

( ) 食品绝对安全性是指食品食用后对人体\_\_\_\_\_。

① 没有任何危害

② 有少量危害

③ 绝对安全

④ 零风险

① 题目前的数字表示考点出处，如 ① 表示第一章第一节第二知识点，全书同。

## 二、多项选择题

( ) 食品的功能包括\_\_\_\_\_。

感官功能

营养功能

生理调节功能

维持生命

( ) 食品受污染的途径有\_\_\_\_\_。

生物性污染

化学性污染

放射性污染

动植物中含有某种毒物

( ) 生物性污染包括\_\_\_\_\_。

有害微生物污染

寄生虫污染

昆虫性污染

细菌性污染

( ) 化学性污染包括\_\_\_\_\_。

重金属污染

农药化肥污染

饲料添加剂污染和兽药

加工包装中的化学物质污染

## 三、填空题

( ) 食品是指各种供人食用或饮用的\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_以及按照传统既是食品又是药品的物品，但不包括以治疗为目的的物品。

( ) 食品具有三项功能，即\_\_\_\_\_功能、\_\_\_\_\_功能、\_\_\_\_\_功能。

( ) 食品卫生是指为确保食品安全性和适应性而在\_\_\_\_\_的所有阶段必须采取的一切条件和措施。

## 四、名词解释

( ) 食品

( ) 食品卫生

( ) 食品安全

( ) 食品绝对安全

( ) 食品相对安全

( ) 食品污染

## 五、简答题

( ) 食品的功能有哪些？

( ) 餐饮企业确保食品相对安全的方法。

## 参 考 答 案 摇

### 一、单项选择题

( ) 食品

### 二、多项选择题

( ) ( ) ( ) ( )

### 三、填空题

成品；原料

营养；感官；生理调节

食物链

### 四、名词解释

食品是指各种供人食用或饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但不包括以治疗为目的的物品。食品具有三项功能：营养功能、感官功能、生理调节功能。

食品卫生是指为确保食品安全性和适应性而在食物链的所有阶段必须采取的一切条件和措施。

食品安全是指对食品按其原定用途进行制作或食用时不会使消费者受害的一种担保。

④ 食品绝对安全性是指确保不可能因食用某种食品而危及健康或造成伤害的一种承诺，也就是说，食品应绝对没有危害。

⑤ 食品相对安全性是指一种食物在合理食用方式和正常消费的情况下不会导致对健康损害的实际确定性。

⑥ 食品污染是指食品从原料的种（养）植、生长、收获（捕捞）到加工、储存、运输、销售及食用整个过程某些有毒、有害物质进入食品而使食品的营养价值、食用价值降低或对人体产生不同程度的危害。

## 五、简答题

①（员） 营养功能，提供人体所需的各种营养素。

②（圆） 感官功能，满足人群不同的嗜好和要求。

③（猿） 生理调节功能，调节人体生理代谢，改善健康。

④（员） 要选用新鲜、清洁、无污染的食品原料。

⑤（圆） 加工时使用的调味料、配料、添加剂、加工器具和包装容器都要符合食品安全卫生的有关规定。

⑥（猿） 生产者和管理者至少应确保食品的相对安全，在食品提供丰富营养和最佳嗜好品质的同时，力求把可能存在的风险降至最低限度。