

华中农业大学二〇一一年硕士研究生入学考试

试 题 纸

科目代码及名称：341 农业知识综合三之食品卫生学 第 1 页 共 2 页

注意：所有答案必须写在答题本上，不得写在试题纸上，否则无效。

一、单项选择题（从下列各题四个备选答案中选出一个正确答案，并将其字母代号写在答题纸相应位置。答案错选或未选者，该题不得分。每小题 1 分，共 10 分。）

1. 使三糖铁斜面上下都变黄并产气的病原菌可能是_____。
A. 沙门氏菌 B. 志贺氏菌 C. 大肠杆菌 D. 假单胞菌
2. 下列防腐剂中安全性最好的是_____。
A. 乳酸链球菌素 B. 苯甲酸 C. 山梨酸 D. 甲醛
3. 以铵盐作催化剂生产的焦糖色素(酱色)中含有 4-甲基咪唑，它是_____。
A. 致惊厥剂 B. 致敏剂 C. 致癌物 D. 致畸物
4. 日本血吸虫的中间宿主是_____。
A. 豆螺 B. 扁卷螺 C. 荸荠 D. 钉螺
5. 汞化合物毒性最强的是_____。
A. 氯化汞 B. 甲基汞 C. 单质汞 D. 氯化亚汞
6. 我国牛奶不能成为做酸奶的原料的原因是_____。
A. 激素残留 B. 农药残留 C. 抗生素残留 D. 植物生长调节剂残留
7. 食品中不允许使用的辐照源是_____。
A. ^{60}Co B. 电子加速器产生的<10MeV 电子束
C. ^{137}Cs D. X 射线源(束能>5MeV)
8. 河豚毒素的去除可采用的方法是_____。
A. 碱液浸泡 B. 高温烹煮
C. 日晒 D. 多次水洗
9. 经过抗酸性染色法染成红色的细菌是_____。
A. 伤寒沙门氏菌 B. 炭疽芽孢杆菌
C. 布氏杆菌 D. 结核杆菌
10. GB4789-2008 检测大肠菌群时要求培养温度是_____。
A. 28℃ B. 36℃ C. 37℃ D. 42℃

华中农业大学二〇一一年硕士研究生入学考试

试 题 纸

科目代码及名称：341 农业知识综合三之食品卫生学 第 2 页 共 2 页

注意：所有答案必须写在答题本上，不得写在试题纸上，否则无效。

二、多项选择题（从下列各题的五个备选答案中选出两个或两个以上的正确答案，并将其字母代号写在答题纸相应位置。答案错选或多选或少选或未选者，该题不得分，每小题 2 分，共 10 分。）

1. 下列化合物中不是食品添加剂的有_____。
A. 苯甲酸钠 B. 茄菜红 C. 苏丹红 D. 亚硫酸钠 E. 吊白块
2. 下列元素中对食品造成污染的元素有_____。
A. 铜 B. 铅 C. 锌 D. 镉 E. 镁
3. 引起人兽共患病的病原体有_____。
A. 布氏杆菌 B. 霍乱弧菌 C. 结核杆菌 D. 沙门氏菌 E. 狂犬病毒
4. 不得从事食品生产工作的人员有_____。
A. 病毒性肝炎和带菌者 B. 活动性肺结核
C. 肠伤寒和肠伤寒带菌者 D. 细菌性痢疾和痢疾带菌者
E. 化脓性皮肤病
5. 能引起食物中毒的有_____。
A. 肠毒素 B. 寄生虫 C. 发芽马铃薯 D. 致病菌 E. 肝炎病毒

三、简答题（回答要点，并简明扼要作解释。每小题 5 分，共 15 分。）

1. 食源性寄生虫病暴发流行时有何特点？
2. 如何预防食品的交叉污染和二次污染？
3. 在辐照食品时，为什么在干燥状态下要抑制病毒所需的辐射剂量要大些？

四、实践题（每题 15 分，共 15 分。）

1. 通过食品安全与卫生专业课的学习，你认为应该采取哪些对策来保证食品的安全性？