

2014 年公卫助理医师《营养与食品卫生学》考试大纲：

《营养与食品卫生学》考试大纲			
单元	细目	要点	
一、营养学基础	1.蛋白质	(1) 生理功能	
		(2) 必需氨基酸、限制氨基酸、蛋白质互补作用	
		(3) 食物蛋白质营养价值评价：蛋白质含量、蛋白质消化率、蛋白质利用率	
		(4) 缺乏症	
		(5) 蛋白质参考摄入量及食物来源	
	2.脂类	(1) 脂类营养学意义	
		(2) 必需脂肪酸的定义及功能	
		(3) 参考摄入量及食物来源	
	3.碳水化合物	(1) 碳水化合物分类及营养学意义	
		(2) 碳水化合物参考摄入量及食物来源	
		(3) 膳食纤维的生理功能	
	4.能量	(1) 能量单位和能量系数	
		(2) 人体一日能量需要量的确定	
		(3) 生热营养素的供能比例	
	5.矿物质	(1) 矿物质的概念及生理特点	
		(2) 钙、铁、碘、锌、硒的生理功能及缺乏	
		(3) 钙、铁、碘、锌参考摄入量及食物来源	
	6.维生素	(1) 维生素的特点及分类	
		(2) 维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B <sub>1</sub> 、维生素 B <sub>2</sub> 、维生素 C、烟酸及叶酸的生理功能及缺乏症、参考摄入量及食物来源	
	二、各类食品的营养价值	1.植物性食品的营养价值	(1) 谷类食品的营养成分及加工烹调对其营养价值的影响
			(2) 豆类食品的营养成分与非营养成分
			(3) 蔬菜、水果的营养价值
		2.动物性食品的营养价值	(1) 畜、禽、鱼类食品的营养价值
			(2) 奶及奶制品的营养价值
三、特殊人群的营养	1.孕妇营养与膳食	(1) 孕妇的营养需要	
		(2) 孕期营养不良对母体和胎儿的影响	
		(3) 膳食原则	
	2.乳母营养与膳食	(1) 乳母的营养需要	
		(2) 哺乳期的膳食原则	
	3.婴幼儿营养与膳食	(1) 婴幼儿的营养需要	
		(2) 母乳喂养的优点	
	4.老年营养与膳食	(1) 生理代谢特点及营养需要	



		(2) 膳食原则
四、公共营养	1.膳食营养素参考摄入量 (DRIs)	概念及内容
		(1) 概念
	2.营养调查与营养监测	(2) 营养调查的内容和结果评价
		(3) 膳食调查的方法
		(4) 营养监测的指标
	3.合理膳食	(1) 概念
		(2) 中国居民膳食指南与平衡膳食宝塔 (2007 年版)
五、食品污染及其预防	1. 食品的微生物污染及预防	(1) 菌落总数和大肠菌群的概念及食品卫生学意义
		(2) 真菌产毒特点、条件及食品卫生学意义
		(3) 黄曲霉毒素的毒性、产毒条件、对食品污染及其预防措施
		(4) 食品腐败变质的概念、卫生学意义及处理原则
		(5) 防止食品腐败变质的措施
	2. N-亚硝基化合物对食品的污染及预防	(1) N-亚硝基化合物的分类、前体物及合成
		(2) N-亚硝基化合物对人体的危害及预防措施
	3. 食品的农药残留及其预防	(1) 食品中农药残留的来源
		(2) 食品中常用农药毒性
	4. 食品添加剂	(1) 概念、使用要求及卫生管理
(2) 我国常用于食品的防腐剂、抗氧化剂、发色剂、甜味剂、着色剂的种类		
六、各类食品的卫生	1.植物性食品的卫生	(1) 粮谷食品的主要卫生问题
		(2) 蔬菜的主要卫生问题
	2.动物性食品的卫生	(1) 肉类的腐败变质
		(2) 常见人畜共患传染病、寄生虫病的病畜肉处理原则
		(3) 鱼类的主要卫生问题
		(4) 奶及奶制品的卫生问题及鲜奶的消毒
	3.加工食品的卫生	(1) 油脂酸败的原因、鉴定及预防措施
		(2) 酒类的主要卫生问题
		(3) 罐头的主要卫生问题
七、食物中毒及其预防	1.概述	(1) 食物中毒的概念
		(2) 食物中毒的分类
		(3) 食物中毒的特点
	2.细菌性食物中毒	(1) 细菌性食物中毒的流行病学特点

		(2) 沙门菌、变形杆菌、葡萄球菌肠毒素、副溶血性弧菌、肉毒梭菌食物中毒的症状及预防措施
	3.有毒动植物中毒	(1) 河豚中毒：有毒成分、中毒症状及预防措施
		(2) 鱼类引起的组胺中毒：中毒机制、中毒症状及预防措施
		(3) 含氰苷类植物中毒：有毒成分、中毒症状、急救治疗及预防
	4.化学性食物中毒	亚硝酸盐中毒机制、症状、急救治疗及预防措施
5.食物中毒调查处理	(1) 食物中毒的诊断及处理总则	
	(2) 食物中毒的调查处理程序	
八、食品安全监督管理	1.食品安全标准概述	(1) 概念、性质
		(2) 主要技术指标
		(3) 人体每日容许摄入量 (ADI) 的概念
	2.食品生产加工过程的安全管理	(1) GMP 的概念及实施目标
		(2) HACCP 系统的概念、特点