

2014 年公卫执业医师《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、宏量营养素与能量	1.蛋白质	(1) 生理功能
		(2) 必要的氮损失、氮平衡
		(3) 氨基酸、必需氨基酸、限制氨基酸、氨基酸模式
		(4) 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
		(5) 人体蛋白质营养状况评价及缺乏症
		(6) 蛋白质参考摄入量及食物来源
	2.脂类	(1) 脂类的营养学意义
		(2) 必需脂肪酸的定义及功能
		(3) 膳食脂类营养价值评价
		(4) 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) 膳食纤维的定义、分类及生理功能		
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) 影响基础代谢的因素	
二、矿物质	1.概述	(1) 矿物质的特点
		(2) 常量元素与微量元素的概念
		(3) 人体矿物质缺乏与过量的原因
	2.钙	(1) 人体内的分布及生理功能
		(2) 吸收及影响因素
		(3) 缺乏与过量
		(4) 参考摄入量及食物来源
	3.铁	(1) 人体内存在的形式

		(2) 影响吸收的因素	
		(3) 生理功能	
		(4) 缺乏与过量	
		(5) 营养状况评价	
		(6) 参考摄入量及食物来源	
		4.碘、锌、硒、氟	(1) 生理功能
		(2) 缺乏与过量	
		(3) 参考摄入量及食物来源	
	三、维生素	1.概述	(1) 特点
			(2) 分类
(3) 缺乏的原因			
2.维生素 A		(1) 理化性质	
		(2) 生理功能	
		(3) 缺乏与过量	
		(4) 机体营养状况评价	
		(5) 参考摄入量及食物来源	
3.维生素 D		(1) 理化性质	
		(2) 吸收与代谢	
		(3) 生理功能	
		(4) 缺乏与过量	
		(5) 机体营养状况评价	
		(6) 参考摄入量及食物来源	
4.维生素 E		(1) 理化性质	
		(2) 生理功能	
		(3) 机体营养状况评价	
		(4) 参考摄入量及食物来源	
5.维生素 B ₁ 、维生素 B ₂ 、 维生素 B ₆ 、维生素 B ₁₂ 、 维生素 C、烟酸、叶酸		(1) 理化性质	
		(2) 生理功能与缺乏	
	(3) 机体营养状况评价		
	(4) 参考摄入量及食物来源		
四、植物化学物	1.概述	(1) 概念与分类	
		(2) 生物学作用	
	2.类胡萝卜素、植物固醇、 皂甙类化合物、芥子油 苷、黄酮类化合物、蛋白 酶抑制剂、单萜类化合 物、有机硫化物及植酸	(1) 食物来源	
		(2) 生物学作用	

五、各类食品的营养价值	1. 食品营养价值	(1) 概念 (2) 评定食品营养价值的意义 (3) 营养质量指数
	2. 谷类食品	(1) 谷类的营养素分布特点 (2) 谷类食品的营养成分
	3. 豆类食品	(1) 大豆的营养成分 (2) 大豆中的非营养成分 (3) 豆制品的营养价值
	4. 蔬菜、水果	(1) 蔬菜的营养价值 (2) 水果的营养价值
	5. 动物性食品	(1) 畜、禽、鱼类食品的营养价值 (2) 奶及奶制品的营养价值 (3) 蛋类食品的营养价值
	6. 食品营养价值的影响因素	(1) 加工对食品营养价值的影响 (2) 烹调对食品营养价值的影响 (3) 贮存条件对食品营养价值的影响
六、特殊人群营养	1. 孕妇营养与膳食	(1) 生理特点及营养需要 (2) 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) 生理特点及营养需要 (2) 膳食原则
	3. 婴幼儿、学龄儿童及青少年营养与膳食	(1) 生理特点及营养需要 (2) 膳食原则 (3) 母乳喂养的优点 (4) 断奶过渡期喂养
	4. 老年营养与膳食	(1) 生理特点及营养需要 (2) 膳食原则
	5. 特殊生活和工作环境人群营养与膳食	(1) 高温、低温、高原环境人群：生理特点、营养需要、膳食原则 (2) 运动员：生理特点、营养需要、膳食原则

七、营养与营养相关疾病	1.动脉粥样硬化	(1) 与营养的关系
		(2) 膳食原则
	2.高血压	(1) 与营养的关系
		(2) 膳食原则
	3.糖尿病	(1) 与营养的关系
		(2) 膳食原则
	4.肥胖	(1) 与营养的关系
		(2) 膳食原则
	5.痛风	(1) 与营养的关系
		(2) 膳食原则
八、公共营养	1.膳食营养素参考摄入量 (DRIs)	概念及内容
	2.营养调查与营养监测	(1) 概念
		(2) 营养调查内容及结果的分析评价
		(3) 膳食调查方法及优缺点
		(4) 营养监测的资料来源与监测指标
	3.合理膳食	(1) 膳食结构类型
		(2) 中国居民膳食指南与平衡膳食宝塔 (2007 年版)
	4.食品强化	(1) 概念与目的
(2) 强化的要求		
九、食品污染及其预防	1.食品的细菌、真菌污染及预防	(1) 食品菌相、菌落总数及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) 黄曲霉毒素的理化性质、毒性、产毒条件、对食品的污染及其预防措施
		(4) 食品腐败变质的概念、原因、化学过程及鉴定指标
		(5) 食品腐败变质的卫生学意义及处理原则
		(6) 防止食品腐败变质的措施
	2.食品的农药残留及预防	(1) 食品中农药残留的来源
		(2) 食品中有机磷、氨基甲酸酯类、拟除虫菊酯类及有机氯农药残留的毒性

		(3) 控制农药残留的措施
	3.N-亚硝基化合物、多环芳烃、杂环胺、氯丙醇及丙烯酰胺对食品的污染及预防	(1) N-亚硝基化合物的分类、来源、毒性及预防
		(2) 多环芳烃对食品的污染、毒性及预防
		(3) 杂环胺来源、毒性及预防
		(4) 氯丙醇对食品污染的来源、毒性及预防
		(5) 丙烯酰胺对食品的污染、毒性及预防
	4.有毒金属的污染及其预防	(1) 有毒金属污染食品的途径、毒作用特点及预防措施
		(2) 汞、镉、铅及砷的毒性及允许限量标准
	5.食品添加剂	(1) 定义、使用要求及卫生管理
		(2) 我国常用的食品防腐剂、抗氧化剂、发色剂、漂白剂、甜味剂、着色剂的种类
十、各类食品的卫生及管理	1.植物性食品的卫生及管理	(1) 粮豆类食品的主要卫生问题及管理
		(2) 蔬菜、水果的主要卫生问题及管理
	2.动物性食品的卫生及管理	(1) 肉类的腐败变质及处理
		(2) 常见人兽共患传染病及其病畜肉处理
		(3) 常见人兽共患寄生虫病及其病畜肉处理
		(4) 鱼类的主要卫生问题及鱼类保鲜
		(5) 奶与奶制品的卫生问题及鲜奶的消毒
	3.加工食品的卫生及管理	(1) 酒的分类、卫生问题及处理
		(2) 食用油脂的卫生问题及处理
		(3) 罐头食品的卫生问题及处理
	4.转基因食品的卫生及管理	(1) 转基因食品的概念
		(2) 转基因食品的卫生及管理

		理
十一、食物中毒及其预防	1.食源性疾病与食物中毒	(1) 食源性疾病及食物中毒的概念
		(2) 食物中毒的分类
		(3) 食物中毒的发病特点及流行病学特点
	2.细菌性食物中毒	(1) 流行病学特点、发病原因
		(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、蜡样芽胞杆菌、李斯特菌食物中毒的常见食品、中毒症状及预防处理原则
	3.有毒动、植物中毒	(1) 河豚鱼中毒：有毒成分、中毒机制、中毒症状及预防措施
		(2) 鱼类引起的组胺中毒：有毒成分、中毒机制、中毒症状及预防措施
(3) 毒蕈中毒：有毒成分、中毒症状、急救与治疗原则		
(4) 含氰苷类植物中毒：有毒成分、中毒机制、中毒症状、急救治疗及预防		
4.化学性食物中毒	亚硝酸盐、砷、有机磷农药中毒的症状、急救治疗及预防措施	
5.其他	霉变甘蔗、发芽马铃薯、四季豆、鲜黄花菜中毒的原因、症状、处理与预防	
6.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	
十二、食品卫生监督管理	1.食品卫生标准	(1) 概念、性质及意义
		(2) 制定依据及主要技术指标
		(3) 食品安全风险评估
		(4) 人体每日容许摄入量(ADI) 的概念
		(5) 食品中有毒物质限量标

		准的制定步骤
	2.食品生产加工过程的安全管理	(1) GMP 的概念、特点及目标
		(2) HACCP 系统的概念、特点
		(3) HACCP 系统的内容
	3.食品安全性毒理学评价	(1) 食品安全性毒理学评价的实验内容
		(2) 不同受试物选择毒性试验的原则