

《农业综合知识三》考试大纲（食品加工与安全方向）

《农业综合知识三》涵盖《食品卫生学》、《食品安全管理与法规》和《食品分析与检验技术》三部分内容。

第一部分：《食品卫生学》

考试参考书：指定参考书为《营养与食品卫生学》第8版 孙长颢主编

考试内容：

第一章 食品污染及其预防

第一节 食品的微生物污染及其预防

- 一、食品中微生物生长的条件
- 二、食品的细菌污染
- 三、真菌与真菌毒素对食品的污染及其预防
- 四、食品的腐败变质
- 五、防止食品腐败变质的措施

第二节 食品的化学性污染及其预防

- 一、农药和兽药的残留及其预防
- 二、有毒金属污染及其预防
- 三、N-亚硝基化合物污染及其预防
- 四、多环化合物污染及其预防
- 五、杂环胺类化合物污染及其预防
- 六、氯丙醇及其酯的污染及其预防
- 七、丙烯酰胺污染及其预防
- 八、食品容器、包装材料的污染及其预防

第三节 食品的物理性污染及其预防

- 一、食品的放射性污染及其预防
- 二、食品的杂物污染及其预防

第二章 食品添加剂及其管理

第一节 食品添加剂概述

第二节 各类食品添加剂

第三章 各类食品卫生及其管理

第一节 粮豆、蔬菜、水果的卫生及管理

第二节 畜、禽、鱼类食品的卫生及管理

- 第三节 乳及乳制品的卫生及管理
- 第四节 食用油脂的卫生及管理
- 第五节 罐头食品的卫生及管理
- 第六节 饮料酒的卫生及管理
- 第七节 冷冻饮品与饮料的卫生及管理
- 第八节 保健食品的卫生及管理
- 第九节 转基因食品的卫生及管理
- 第十节 其他食品的卫生及管理

第四章 食源性疾病及其预防

- 第一节 食源性疾病
- 第二节 细菌性食物中毒
- 第三节 真菌及其毒素食物中毒
- 第四节 有毒动植物中毒
- 第五节 化学性食物中毒
- 第六节 食物中毒调查处理

第五章 食品安全性风险分析和控制

- 第一节 食品安全性毒理学评价
- 第二节 营养毒理学
- 第三节 食品安全风险监测
- 第四节 食品安全风险分析

第二部分：《食品安全管理与法规》

参考书目：《食品质量与安全管理》（刘金福主编，第3版，中国农业大学出版社），《食品标准与法规》（周才琼主编，第2版，中国农业大学出版社）

考试内容：

第一章 概论

- 第一节 食品法律、法规与标准的法律地位
- 第二节 食品安全的保障措施
- 第三节 食品法律、法规和标准与市场经济的关系
 - 1、法律、法规与标准的关系
 - 2、食品法律、法规与市场经济的关系
 - 3、标准与市场经济的关系

第二章 标准化与食品标准

第一节 标准化与标准

- 1、标准化
- 2、标准

第二节 食品标准

- 1、我国食品标准化概况
- 2、我国食品标准与分类
- 3、国际食品标准化

第三节 食品强制性标准类别

- 1、强制性标准的分级
- 2、强制性标准的范围
- 3、食品安全相关的国家级强制性标准的类别
- 4、食品安全法中规定的食品安全标准

第四节 食品安全标准

- 1、食品安全标准的格式及内容
- 2、食品安全标准中的主要技术指标
- 3、我国食品安全标准中的技术指标

第五节 食品标准制定的原则

- 1、食品标准的基本内容
- 2、食品标准制修订原则
- 3、企业标准的制定范围
- 4、制定食品标准的要求

第六节 食品标准的结构

- 1、食品标准的要素
- 2、标准的结构层次

第三章 中国食品法律与法规

第一节 食品法律

- 1、食品安全法
- 2、产品质量法
- 3、农产品质量安全法

第二节 违反食品安全法应承担的法律责任与处罚

- 1、生产经营者法律责任
- 2、管理者的法律责任与处罚
- 3、其他法律责任与处罚

第四章 食品生产许可与生产规范

第一节 食品生产许可证和食品市场准入制度

- 1、食品生产许可证制度
- 2、食品市场准入制度

第二节 优质农产食品及原料的安全监督与管理

- 1、无公害食品
- 2、绿色食品
- 3、有机食品

第三节 ISO9000 系列标准概述

- 1、ISO9000 系列标准的产生
- 2、2000 版 ISO9000 标准系列的构成
- 3、2000 版 ISO9000 标准的基本原则
- 4、ISO9001：2000 标准的主要内容
- 5、ISO9000 质量管理体系的建立与实施
- 6、ISO 22000 食品安全管理体系

第四节 良好生产规范 GMP

- 1、概述
- 2、食品工厂设计和设施的加工良好生产规范
- 3、食品原材料采购、运输和贮藏的良好生产规范
- 4、食品生产过程的良好操作规范
- 5、食品工厂的组织和制度
- 6、食品生产经营人员个人卫生的良好生产规范

第五节 HACCP 系统

- 1、HACCP 的产生及发展
- 2、HACCP 的定义及基本原理
- 3、HACCP 计划的制定与实施
- 4、HACCP 在食品生产中的应用实例如酸奶、果汁等

第三部分：《食品分析与检验技术》

参考书目：王永华主编《食品分析》第二版，中国轻工业出版社。

考试内容：

第一章 食品样品的采集与处理

第一节 样品的采集

第二节 样品的预处理

第二章 食品的感官检验法

第一节 概述

第二节 感官检验常用方法

第三章 食品的物理检测法

第一节 概述

第二节 物理检测的几种方法

第四章 水分和水分活度的测定

第一节 概述

第二节 水分的测定

第三节 水分活度值的测定

第五章 碳水化合物的测定

第一节 概述

第二节 可溶性糖类的测定

第三节 淀粉的测定

第四节 纤维素的测定

第五节 果胶物质的测定

第六章 脂类的测定

第一节 概述

第二节 脂类的测定方法

第七章 蛋白质和氨基酸的测定

第一节 概述

第二节 蛋白质的定量测定

第三节 氨基酸的定量测定

第四节 氨基酸的分离及测定

第八章 灰分及几种重要矿物质元素含量的测定

第一节 灰分的测定

- 第二节 几种重要矿物元素的测定
- 第九章 维生素的测定
 - 第一节 概述
 - 第二节 脂溶性维生素的测定
 - 第三节 水溶性维生素的测定
- 第十章 酸度的测定
 - 第一节 概述
 - 第二节 酸度的测定
- 第十一章 食品添加剂的测定
 - 第一节 甜味剂的检测
 - 第二节 防腐剂的检测
 - 第三节 发色剂的检测
 - 第四节 漂白剂的检测
 - 第五节 食用合成色素的检测
- 第十二章 食品中有害物质的检测
 - 第一节 概述
 - 第二节 食品中药物残留及其检测
- 第十三章 食品分析中的质量保证
 - 第一节 分析数据的质量
 - 第二节 分析测试中的质量保证