**2026年全国硕士研究生招生考试食品卫生学**

**考试大纲**

**Ⅰ．考试性质**

　 　食品卫生学考试是为高等院校和科研院所招收硕士研究生而设置的具有选拔性质的全国招生考试科目，其目的是科学、公平、有效地测试考生掌握大学本科阶段食品卫生学的基本知识、基本理论，以及运用食品卫生学的基本原理和方法分析和解决问题的能力，评价的标准是高等学校本科毕业生能达到的及格或及格以上水平，以保证被录取者具有食品卫生学的知识，并有利于各高等院校和科研院所在专业上择优选拔。

**Ⅱ．考查目标**

　　食品卫生学考试涵盖食品卫生学概述、食品的生物性污染、食品的化学性污染、食品添加剂及其卫生管理、各类食品的卫生、食源性疾病及其预防、转基因食品及其他新技术食品的卫生、食品安全性评价、食品安全监督管理。要求考生：

　　1．准确地食品卫生学的有关知识。

　　2．准确、恰当地使用本学科的专业术语，正确理解和掌握学科的有关范畴、规律和技术。

　　3．运用有关原理，解释和论证食品加工生产的卫生问题。

**Ⅲ．考试形式和试卷结构**

**一、试卷满分及考试时间**

　　本试卷满分为50分，考试时间为60分钟。

**二、答题方式**

　　答题方式为闭卷、笔试。

**三、试卷内容结构**

　　食品卫生学概论约10%

食品的各类污染约 20%

食品添加剂及其卫生管理约10%

各类食品的卫生约20%

食源性疾病及其预防约10%

转基因食品及其他新技术食品的卫生约10%

食品安全性评价约10%

食品安全监督管理约10%

**四、试卷题型结构**

　　名词解释 （共计16分，每小题4分）

问答题（共计18分，每小题6分）

论述题（16分）

**Ⅳ．考查内容**

1. 食品卫生学概论
2. **概述**
3. 食品卫生、食品安全的区别与联系。
4. 食品卫生学、食品营养学、食品毒理学的区别与联系。

**（二）食品卫生学的发展历史**

**（三）食品卫生学的主要内容**

**（四）我国食品卫生工作的成就**

1. 食品的各类污染
2. **食品的细菌污染、真菌及真菌毒素污染、寄生虫污染及其预防**1、食品细菌性污染的途径。污染食品的细菌。食品细菌性污染的检验及卫生学意义。霉菌与霉菌毒素概述。霉菌产毒的特点及条件。霉菌污染食品的卫生学意义。主要的霉菌毒素。宿主与寄生虫。食品污染寄生虫的卫生学意义。食源性寄生虫病的防治原则。污染食品的主要寄生虫。

2、食品的腐败变质及预防措施。食品腐败变质与发酵的区别与联系。食品腐败变质的影响因素。不同性质的食品变质。不同类型食品中常见的微生物。食品腐败变质的卫生学意义。食品腐败变质的预防措施。

**（二）食品化学污染以及预防**

农药、兽药、渔药残留及其预防。有害金属的污染及其预防。N-亚硝基化合物对食品的污染。多环芳烃化合物对食品的污染。杂环胺类化合物对食品的污染。二恶英对食品的污染。丙烯酰胺对食品的污染。氯丙醇对食品的污染。食品接触材料及制品的污染及其预防。

1. **食品生物性污染、食品化学性污染案例分析**
2. 食品添加剂及其卫生管理

**（一）食品添加剂的定义、分类，以及各国对食品添加剂的安全监管。**

**（二）食品添加剂的使用原则与使用规定。**

**（三）常见添加剂的安全性、使用范围和使用量。**

**（四）常见的添加剂违规使用案例。**

四、各类食品的卫生

1. **粮豆类的卫生及其管理**

粮豆类的卫生问题。粮豆类的卫生管理。

1. **蔬菜、水果类的卫生及其管理**

蔬菜、水果的卫生问题。蔬菜、水果类的卫生管理。

1. **肉类食品的卫生及其管理**

畜禽肉及肉制品的安全与卫生。畜禽肉类食品的安全卫生管理。

1. **乳及乳制品的卫生及其管理**

乳及乳制品的安全与卫生。乳类食品的安全卫生管理。

1. **蛋类的卫生及其管理**

蛋类食品的安全卫生问题。蛋类食品的安全卫生管理。

1. **食用油脂的卫生及其管理**

食用油脂的安全卫生问题。食用油脂的安全卫生管理。

1. **冷饮食品的卫生及管理**

冷饮食品的安全卫生问题。冷饮食品的安全卫生管理。

1. **糕点、面包类食品的卫生及管理**

糕点、面包类食品的的安全卫生问题。糕点、面包类食品的的安全卫生管理。

方**便食品的卫生及其管理**

方便食品的安全卫生问题。方便食品的安全卫生管理。

1. **酒类食品的卫生及其管理**

酒类的安全卫生问题。酒类食品的安全卫生管理。

1. **无公害、绿色、有机食品的卫生及其管理**

四、食源性疾病及其预防

**（一）食源性疾病概述**

**（二）食物中毒及其预防**

**（三）食物过敏及其预防**

**（四）人畜共患传染病及其预防**

**（五）食物中毒案例分析**

五、转基因食品及其他新技术食品的卫生

1. **转基因食品及其卫生管理**
2. **微波食品及其卫生管理**
3. **辐照食品及其卫生管理**
4. 食品安全性评价

**（一）食品安全性毒理学评价**

**（二）食品安全风险分析**

七、食品安全监督管理

1. **我国食品安全监管的法律法规体系**

**（二）我国《食品安全法》的主要内容**

**（三）我国食品安全标准内容及标准体系的结构**

**（四）GMP、HACCP基本原理及步骤**