

2020年公卫执业助理医师《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、氨基酸模式、限制氨基酸
		(3) 食物蛋白质营养价值评价
		(4) 人体蛋白质缺乏
		(5) 蛋白质参考摄入量及食物来源
	2.脂类	(1) 脂类的功能
		(2) 脂肪酸的分类及功能
		(3) 参考摄入量及食物来源
	3.碳水化合物	(1) 碳水化合物分类及功能
		(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) 人体的能量消耗
		(3) 人体能量需要量的确定
	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、缺乏症、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、缺乏与过量、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) 谷薯类食品
		(2) 豆类及其制品
		(3) 蔬菜、水果
	2.动物性食品的营养价值	(1) 畜、禽、鱼类
		(2) 乳及乳制品
	3.加工和烹调对食物营养价值的影响	(1) 加工对食物营养价值的影响
(2) 烹调对食物营养价值的影响		
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) 膳食原则
	3.婴幼儿营养与膳食	(1) 婴儿的营养需要、母乳喂养及辅食添加

		(2) 幼儿的营养需要及喂养
	4.老年营养与膳食	(1) 生理特点及营养需要
		(2) 膳食原则
四、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) 营养调查的内容和结果的分析评价
		(3) 营养监测的常用指标
	3.合理膳食	(1) 概念及要求
		(2) 中国居民膳食指南与平衡膳食宝塔
五、食品污染及其预防	1.概述	(1) 食品污染的分类
		(2) 食品污染对人体健康的影响
	2.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
	3.N-亚硝基化合物对食品的污染及预防	(1) N-亚硝基化合物的食物来源
		(2) N-亚硝基化合物对人体的危害及预防措施
	4.食品的农药残留及其预防	(1) 食品中农药残留的来源
		(2) 食品中常用农药的毒性及预防措施
	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、护色剂、甜味剂、着色剂
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) 乳及乳制品的主要卫生问题及消毒与灭菌
	3.加工食品的卫生	(1) 油脂酸败的原因、鉴定及预防措施
		(2) 饮料酒的主要卫生问题
		(3) 罐头的主要卫生问题
七、食物中	1.概述	(1) 食物中毒的概念

毒及其预防		
		(2) 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、金黄色葡萄球菌、副溶血性孤菌、肉毒梭菌食物中毒的流行病学特点、症状及预防措施
	3.有毒动植物中毒	(1) 河豚鱼中毒
		(2) 鱼类引起的组胺中毒
		(3) 含氰苷类植物中毒
		(4) 其他有毒植物中毒
	4.化学性食物中毒	(1) 亚硝酸盐中毒
		(2) 有机磷农药中毒
	5.食物中毒调查处理	(1) 食物中毒的诊断及技术处理
		(2) 食物中毒的调查处理程序
八、食品安全监督管理	1.概述	食品安全监督管理的基本概念、原则和内容
	2.食品安全标准概述	(1) 概念、性质
		(2) 主要技术指标
		(3) 食品中有毒有害物质的制定
	3.食品标签与标识	(1) 食品标签：预包装食品标签、食品营养标签
		(2) 食品标识：无公害食品、绿色食品、有机食品、保健食品