

2022 年公卫执业医师《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) 食物蛋白质的营养状况评价
		(5) 人体蛋白质营养不良及营养状况评价
		(6) 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) 膳食脂肪的营养学评价
		(4) 参考摄入量及食物来源
	3.碳水化合物	(1) 碳水化合物分类及功能
		(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) 人体的能量消耗		
(3) 人体能量需要量的确定		
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) 吸收与代谢
		(3) 缺乏与过量
		(4) 参考摄入量及食物来源
	3.铁	(1) 人体内存在的形式及生理功能
		(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.脂溶性维生素	(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.水溶性维生素	(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.常见的植物化学物	(1) 食物来源
		(2) 生物学作用
五、各类食品的营养价值	1.食品的营养价值	(1) 概念
		(2) 食品营养价值的评价及意义
	2.谷薯类食品	(1) 谷类的营养素分布特点
		(2) 谷类食品的营养成分
		(3) 薯类食品的营养价值
	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.加工、烹调和储存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
		(3) 储存对食物营养价值的影响
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.婴幼儿营养与膳食	(1) 婴儿的生理特点、营养需要、 母乳喂养及辅食添加
		(2) 幼儿的生理特点、营养需要及 喂养
	4.学龄儿童和青少年营养与膳食	(1) 学龄儿童的营养需要与膳食原则
		(2) 青少年的营养需要与膳食原则

	5.老年营养与膳食	(1) 生理特点及营养需要
		(2) 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) 营养防治
	2.高血压	(1) 与营养的关系
		(2) 营养防治
	3.糖尿病	(1) 与营养的关系
		(2) 营养防治
	4.肥胖	(1) 诊断方法
		(2) 与营养的关系
		(3) 营养防治
	5.痛风	(1) 与营养的关系
		(2) 营养防治
	6.癌症	(1) 与营养的关系
		(2) 营养防治
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) 营养监测的常用指标
	3.合理膳食	(1) 概念及要求
		(2) 膳食结构类型
		(3) 中国居民膳食指南与平衡膳食宝塔
	4.营养改善措施	(1) 食品营养强化
		(2) 食品营养标签
九、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) 食品中微生物生长的条件
		(2) 菌落总数及大肠菌群的概念及食品卫生学意义
		(3) 真菌产毒特点、条件及食品卫生学意义
		(4) 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
		(5) 食品腐败变质的概念、原因、化学过程及鉴定指标
		(6) 防止食品腐败变质的措施
	3.食品的农药和兽药残留及预防	(1) 食品中农药残留的来源

		(2) 食品中常见农药和兽药残留的毒性
		(3) 预防控制措施
	4.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) 杂环胺对食品的污染、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
	5.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
	6.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、护色剂、漂白剂、甜味剂、着色剂
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
		(2) 常见人兽共患传染病及病畜肉处理
		(3) 常见人兽共患寄生虫病及病畜肉处理
		(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、管理及消毒与灭菌
	3.加工食品的卫生及管理	(1) 饮料酒的分类、卫生问题及管理
		(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.保健食品和转基因食品的卫生及管理	(1) 保健食品的定义、特征、监督与管理

		(2) 转基因食品的定义、主要卫生问题及管理
		(2) 转基因食品的卫生及管理
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.真菌及其毒素食物中毒	(1) 赤霉病麦中毒
		(2) 霉变甘蔗中毒
	4.有毒动、植物中毒	(1) 河豚鱼中毒
		(2) 鱼类引起的组胺中毒
		(3) 毒蕈中毒
		(4) 含氰苷类食物中毒
		(5) 其他有毒植物中毒
	5.化学性食物中毒	(1) 亚硝酸盐中毒
		(2) 有机磷农药中毒
		(3) 砷中毒
	6.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
十二、食品安全风险监测和风险分析	1.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
	2.食品安全风险分析	(1) 风险分析的框架
		(2) 风险评估的步骤
十三、食品安全监督管理	1.概述	食品安全监督管理的基本概念和内容
	2.食品安全标准	(1) 概念、性质及意义
		(2) 制定依据及主要技术指标
		(3) 食品中有毒有害物质限量标准的制定

	3.食品生产的监督管理.	(1) GMP 的概念、目标及基本内容
		(2) HACCP 系统的概念及内容