名词解释5\*3

1. DFD meat
2. Risk assessment
3. Meaty Acidic Ultimate pH(肉的酸性极限pH值)

单选15\*2

1. 沙门氏菌常出现的食物载体
2. 能穿透蛋壳的细菌
3. 分子溯源的方法
4. 肉的储存温度
5. SARS来自哪种动物
6. 下列哪位更容易患病（risk factors: age, Young, aged, immunocompromised, pregnancy）
7. 炭疽哪种类型最常见
8. 下列哪种（不）是食源性疾病
9. 哪种病最易造成人的死亡
10. 下列哪种血清型是高致病性禽流感
11. PCR可以增加accuracy还是precision还是专一性还是balabala...
12. 哪个适用于缓宰/宰前检验发现病畜的处理方法
13. 亚硝酸盐可以增加肉的什么属性（香味还是啥的）
14. 腌肉时硝石的作用
15. HACCP的检验点
16. 分子分型
17. Crohns Disease的病原
18. 尼帕病毒感染的临床症状

……

判断15\*2

1. 抗生素对炭疽是否有用
2. 肉的新鲜度与H2S、亚硝酸盐的检验方法和关系
3. 单增李斯特菌感染的临床症状
4. H7N9对人和鸡的致病性
5. 食源性疾病的一般特点
6. 检查下颌淋巴结的目的
7. 肉的保存温度
8. 反应蛋新鲜度的指标
9. 奶中肠杆菌群的MPN要求

……

简答12+13

1. 作为一个兽医如何为公卫做贡献
2. Program, Essential and Basic method in Pigs’ Post-slaughter Inspection