

食用农产品安全消费

80问

农业部市场与经济信息司 编
农业部质量办公室

中国农业出版社

编 委 会

主 任：张玉香

副 主 任：张延秋 徐肖君 刘增胜

编 委：曾 庆 周云龙 宋丹阳

董洪岩 奚朝鸾 王为民

杨 勇

编写人员：（以姓氏笔画排序）

门殿英 王 方 王 艳

王富华 印南日 刘 新

刘 静 刘建华 刘洪升

纪 颖 孙 丹 孙丽娟

杨秀娟 杨明升 李 熠

李培武 李艳华 吴莉宇

吴黎明 张德纯 陈兰珍

周德庆 郑尊涛 孟 瑾

赵 静	俞 宏	袁宏球
聂继云	钱永忠	徐 志
徐学万	黄 凯	黄玉萍
黄向阳	黄勇平	崔野韩
章程辉	谢德芳	翟毓秀
魏宏阳	魏启文	

前 言

农产品质量安全事关人民群众身体健康，事关社会和谐稳定，是近年公众关注的热点之一。党中央、国务院对此高度重视，胡锦涛总书记在十七大报告中强调要“提高农产品质量安全水平”。普及农产品安全消费知识，维护广大消费者合法权益，是抓好农产品质量安全工作的重要环节之一，也是各级农业部门服务消费者的重要内容。

为了帮助广大消费者了解有关安全消费知识，食用安全放心的农产品，农业部市场与经济信息司、农业部质量办公室组织专家编写了这本《食用农产品安全消费 80 问》，本书从目前我国食用农产品的质量现状出发，就广大消费者平时在购买、贮藏、加工、制作、食用农产品中常遇

到的安全问题，做了科学、实用的解答。内容包括食用农产品质量标准的识别，粮油、蔬菜、水果、干制品、食用菌、水产品、畜禽产品、蜂产品等的选购、鉴别、加工和食用问题。问题的提出，充分考虑到广大消费者的关注目光和日常生活习惯；问题的解答，力求周详、科学、实用、易懂，希望这本书能成为广大消费者日常生活中必备的参考工具。

书中不尽如人意之处，还望广大读者批评指出，以便在下一版改进充实。

编 者

2007年12月

目 录

前言

1. 什么是安全的食用农产品? 1
2. 我国食用农产品的安全
 现状如何? 1
3. 如何安全消费食用农产品? 3
4. 不使用任何农药生产出来的
 农产品就是无公害农产品吗? 4
5. 无公害农产品、绿色食品和有机食品的
 标志是什么? 各有何寓意? 5
6. 有机食品是绝对无污染的食品吗?
 有机食品应具备哪些条件? 8
7. 无公害农产品、绿色食品和有机
 食品的特点和关系是什么? 9

8. 食用农产品标准包括哪些？ 是如何分类的？如何获取食用 农产品标准？	11
9. 食品标签中经常会看到 GAP、HACCP、 GMP、SSOP、ISO 这样的标识，请问 这些标识代表了什么含义？	12
10. 消费者在市场上买到假冒劣质 农产品怎么办？	13
11. 《农产品质量安全法》规定，不得在 市场上销售的农产品有哪些？	13
12. 《农产品质量安全法》对农产品的 包装和标识有哪些要求？	14
13. 怎样鉴别发霉大米？发霉大米是否 可以食用？	15
14. 什么是陈化粮？陈化粮可否食用？	17
15. 怎样选购面粉？	18
16. 如何鉴别染色小米？	19
17. 如何识别真伪黑米？	20
18. 如何防止花生、大豆、芝麻等油料 农产品中黄曲霉毒素的危害？	21

19. 压榨油比浸出油更安全吗? 22
20. 各种食用油的营养成分如何, 如何
吃出健康? 24
21. 重植物油、轻动物油的消费观
是否科学? 25
22. 什么叫农药残留和安全间隔期? 26
23. 蔬菜中的主要污染物有哪些?
有何危害? 27
24. 消费者如何鉴别蔬菜的质量安全?
在哪里购买蔬菜是安全的? 29
25. 有虫眼的蔬菜就一定是
安全的吗? 30
26. 购买的新鲜蔬菜应先浸泡几小时后
方能食用, 这种观点正确吗? 31
27. 家庭中清除蔬菜瓜果上残留农药的
简易方法有哪些? 32
28. 你知道“蚕豆病吗”? 33
29. 土豆发芽能吃吗? 34
30. 如何预防四季豆中毒? 36
31. 野菜都是安全蔬菜, 这种观点

正确吗?	37
32. 购买和食用野生食用菌应注意哪些方面?	39
33. 如何选择和食用白色食用菌?	40
34. 如何选购和保藏新鲜草菇?	42
35. 如何选购灵芝破壁孢子粉?	43
36. 如何鉴别黄花菜质量? 如何正确食用黄花菜?	44
37. 如何鉴别笋干质量优劣?	46
38. 怎样选购腐竹? 腐竹生产为什么会加入吊白块? 吊白块有什么危害?	47
39. 如何识别优劣豆腐皮? 豆腐皮加工为什么会用二氧化硫? 二氧化硫超标有什么危害?	49
40. 水果带皮吃好还是削皮吃好?	51
41. 部分腐烂水果在削去腐烂部分后可以食用吗?	52
42. 怎样科学食用水果?	53
43. 菠萝在食用时应该注意什么问题?	53

44. 芒果在食用时应注意什么问题? 54
45. 杨梅在食用时应注意什么问题? 55
46. 长期食用槟榔是否会对身体
产生危害? 55
47. 菠萝蜜在食用时应注意
哪些问题? 56
48. 二氧化硫用在荔枝、龙眼的防腐
保鲜处理上是否得当? 57
49. 什么样的香蕉是可以安全
食用的? 58
50. 如何科学地饮茶、选购和
保存茶叶? 59
51. 什么是兽药残留? 什么是休药期? 63
52. 喝牛奶要注意点什么? 63
53. 牛奶口味淡与浓, 是否与
质量有关? 65
54. 有些人喝牛奶会腹泻是
怎么回事? 66
55. 为什么要喝“无抗奶”? 67
56. 为什么酸奶是一种良好的保健食品?

乳酸菌饮料与乳酸饮料 有什么区别?	68
57. 为什么牛奶不能冷冻保存?	70
58. 如何选购蜂蜜?	70
59. 如何食用和贮存蜂蜜?	72
60. 什么样的蜂胶产品才是 安全可靠的?	74
61. 蜂胶产品的服用量多少为合适?	75
62. 为什么鲜蜂王浆必须冷冻保存?	76
63. 如何正确认识蜂王浆中的激素?	77
64. 如何科学贮存和食用蜂花粉?	79
65. 如何通过感官检验辨别畜 禽肉的新鲜度?	80
66. 如何鉴别注水肉?	81
67. 如何鉴别母猪肉?	82
68. 什么是冷却排酸肉?	83
69. 如何区分羊肉、猪肉与狗肉?	84
70. 选购鲜猪肉应该注意什么?	85
71. 选购牛羊肉应该注意什么?	86
72. 选购禽肉应该注意什么?	87

73. 选购肉类制品应该注意什么?	88
74. 瘦肉精有什么危害?	90
75. 氯霉素有什么危害?	91
76. 亚硝酸盐对人体有什么危害?	91
77. 影响水产品安全的主要因素 有哪些?	93
78. 如何挑选安全的食用蟹类?	94
79. “多宝鱼”还能食用吗?	95
80. 所有的红心鸭蛋都不能吃吗?	96

1. 什么是安全的食用农产品？

答：安全的食用农产品，是指食用农产品中不应含有可能损害或威胁人体健康的因素，不应导致消费者急性或慢性毒害，或感染疾病，或产生危及消费者及其后代健康的隐患。食用农产品来源于动物和植物，受各种污染的机会很多，其污染的方式、来源及途径是多方面的，在生产、加工、运输、贮藏、销售、烹饪等各个环节均可能出现污染，因此食用农产品质量安全不仅仅局限于微生物污染、生物毒素、化学物质残留及物理危害，还包括如营养、食品质量、标签及安全教育等问题。目前我国食用农产品安全存在的主要问题，大致包括兽药或农药残留超标、动物疫病、环境因素造成的有毒有害物质超标及人为的掺杂使假等几个方面。

2. 我国食用农产品的安全现状如何？

答：农产品质量安全（特别是鲜活农产品的

质量安全)是近些年公众关注的热点之一。我国政府一直非常重视这项工作,近些年农业部在农产品质量安全控制方面采取了一系列有效措施,如大力推广应用标准化生产技术、开展生产环境的监测监控、加强对农药兽药等生产资料经营及使用的监管、实施农产品质量安全监督抽查、实行市场准入制度和强化农产品质量安全责任制等,有效地控制了源头的污染,使农产品质量安全水平大幅度提高。近两年农业部对全国36个省(区、市,含计划单列市)生产基地、批发市场、农贸市场和超市每年5次的例行监测结果表明,蔬菜农药残留检测合格率基本均在95%以上。

近年来国内媒体报道了多起不安全食用农产品事件,使得很多消费者对国内食用农产品质量缺乏信心。其实,广大消费者和媒体工作者应准确理解‘不安全食品’这一概念,广东药监局副局长陈德伟曾说,监测部门日常抽检不合格的产品,仅代表该产品不符合检测标准,而不能简单认为是不安全的产品。如何确认不合格产品是否安全,还要看其超标程度和整体摄入量是否对人

体构成威胁。以孔雀石绿残留为例，监测部门检测到在水产品中孔雀石绿的含量最低是 0.002 毫克，最高是 5 毫克，香港食环署对此做了一个风险评估，称如果一个人一天吃 290 千克这样的水产品，也不会引发致癌。

3. 如何安全消费食用农产品？

答：（1）购买：我国近年来大力推行了农产品市场准入制度，要求只有符合质量安全要求的农产品方能上市出售。大型批发市场、超市及大型农贸市场所出售的农产品受到严格检测及监督管理，一般也建立了速测点，因此，在以上地点购买的产品在质量安全上会更有保证。同时，根据历年的检测结果显示，超市的农产品质量安全合格率要高于农贸市场。消费者应尽量避免到小摊贩去购买，因为小摊贩流动性大，很难定点监管，且生产规范性差，相当大一部分摊贩所出售的农产品来自自家生产或收购散户所生产的，这对执法以及消费者理赔均造成困难。若消费者条件不允许，附近没有大型超市及农贸市场，也应

到相对定点的市场去购买，以方便农产品溯源，尽量避免购买流动摊贩所出售的食用农产品。

(2) 识别：当前，我国农产品质量安全认证主要有无公害农产品、绿色食品和有机食品三种基本类型。消费者在购买食用农产品时，要认清产品标签上的相关的标识，同时了解一些常用的食用农产品质量鉴别方法。

(3) 科学贮藏和食用：了解食用农产品的一般特性，才能做到科学贮藏和食用。比如：杨梅买回家为什么要先用盐水泡？土豆发芽如何处理才不中毒？如何把蔬菜瓜果上的农药残留成分降到最低？如何科学食用蜂产品？生熟食制作时为什么要分开？用了苏丹红的红心鸭蛋到底有多大的危害？等等。

4. 不使用任何农药生产出来的农产品就是无公害农产品吗？

答：无公害农产品是指产地环境、生产过程和产品质量都符合无公害农产品标准的农产品，不是指不使用农药，而是合理使用化肥和农药，

在保证产量的同时，确保产地环境安全和产品安全。所以，不使用任何农药生产出的农产品也不一定是无公害农产品。

5. 无公害农产品、绿色食品和有机食品的标志是什么？各有何寓意？

答：我国农产品质量安全认证有无公害农产品、绿色食品、有机食品三种类型，它们的标志和寓意各有不同。其中标志分别为（彩图见封二）：



无公害农产品标志



绿色食品标志



有机食品标志