



高职高专教育“十一五”规划教材

动物性食品卫生检验

DONGWUXINGSHIPINWEISHENGJIANYAN

曹 斌 姜凤丽 主编



中国农业大学出版社

ZHONGGUONONGYEDAXUE CHUBANSHE

高职高专教育“十一五”规划教材

动物性食品卫生检验

曹 斌 姜凤丽 主编

中国农业大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

动物性食品卫生检验/曹斌,姜凤丽主编. —北京:中国农业大学出版社,2008.6
(高职高专教育“十一五”规划教材)

ISBN 978-7-81117-449-6

I. 动… II. ①曹… ②姜… III. 动物性食品-食品卫生-食品检验-高等学校:
技术学校-教材 IV. R155.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 047733 号

书 名 动物性食品卫生检验

作 者 曹 斌 姜凤丽 主编

策划编辑 陈巧莲 姚慧敏 伍 斌

责任编辑 李臧兰 孟 梅

封面设计 郑 川

责任校对 王晓凤 陈 莹

出版发行 中国农业大学出版社

社 址 北京市海淀区圆明园西路 2 号

邮政编码 100193

电 话 发行部 010-62731190,2620

读者服务部 010-62732336

编辑部 010-62732617,2618

出 版 部 010-62733440

网 址 <http://www.cau.edu.cn/caup>

e-mail cbsszs @ cau.edu.cn

经 销 新华书店

印 刷 北京鑫丰华彩印有限公司

版 次 2008 年 6 月第 1 版 2008 年 6 月第 1 次印刷

规 格 787×980 16 开本 20.5 印张 371 千字

定 价 29.00 元

图书如有质量问题本社发行部负责调换

编写人员

主 编 曹 斌(江苏畜牧兽医职业技术学院)

姜凤丽(辽宁农业职业技术学院)

参 编 焦 镭(河南农业职业学院)

杨仕群(宜宾职业技术学院)

张学勇(黑龙江生物科技职业学院)

薛 萍(福建农业职业技术学院)

主 审 王子轶(江苏畜牧兽医职业技术学院)

参加畜牧兽医类教材编写的学校
(按首字母拼音排序)

保定职业技术学院
北京农业职业学院
沧州职业技术学院
重庆三峡职业技术学院
福建农业职业技术学院
甘肃农业职业技术学院
甘肃畜牧工程职业技术学院
广西农业职业技术学院
河北科技师范学院
河北旅游职业学院
河北农业大学
河北农业大学中兽医学院
河南工业大学
河南农业职业学院
黑龙江农业工程职业学院
黑龙江农垦林业职业技术学院
黑龙江农业经济职业学院
黑龙江农业职业技术学院
黑龙江生物科技职业学院
黑龙江畜牧兽医职业学院
湖南环境生物职业技术学院
黄冈职业技术学院
佳木斯大学
江苏牧羊集团

江苏农林职业技术学院
江苏畜牧兽医职业技术学院
金华职业技术学院
辽宁农业职业技术学院
辽宁医学院
辽宁职业学院
辽阳职业技术学院
临沂师范学院
内蒙古乌兰察布职业学院
青海畜牧兽医职业技术学院
山东滨州职业学院
山东畜牧兽医职业学院
山西师范大学
商丘职业技术学院
沈阳农业大学
沈阳农业大学高等职业技术学院
唐山职业技术学院
信阳农业高等专科学校
杨凌职业技术学院
宜宾职业技术学院
永州职业技术学院
云南农业职业技术学院
郑州牧业工程高等专科学校

出版说明

高等职业教育作为高等教育中的一个类型,肩负着培养面向生产、建设、服务和管理第一线需要的高技能人才的使命。大力提高人才培养的质量,增强人才对于就业岗位的适应性已成为高等职业教育自身发展的迫切需要。教材作为教学和课程建设的重要支撑,对于人才培养质量的影响极为深远。随着高等农业职业教育发展和改革的不断深入,各职业院校对于教材适用性的要求也越来越高。中国农业大学出版社长期致力于高等农业教育本科教材的出版,在高等农业教育领域发挥着重要的作用,积累了丰富的经验,希望充分利用自身的资源和优势,为我国高等职业教育的改革与发展做出自己的贡献。

经过深入调研和分析以往教材的优点与不足,在教育部高教司高职高专处和全国高职高专农林牧渔类专业教学指导委员会的关心和指导下,在各高职高专院校的大力支持下,中国农业大学出版社先后与100余所院校开展了合作,共同组织编写了一系列以“十一五”国家级规划教材为主体的、符合新时代高职高专教育人才培养要求的教材。这些教材从2007年3月开始陆续出版,涉及畜牧兽医类、食品类、农业技术类、生物技术类、制药技术类、财经大类和公共基础课等的100多个品种,其中普通高等教育“十一五”国家级规划教材22种。

这些教材的组织和编写具有以下特点:

精心组织参编院校和作者。每批教材的组织都经过以下步骤:首先,征集相关院校教师的申报材料。全国100余所高职高专院校的千余名教师给予了我们积极的反馈。然后,经由高职高专院校和出版社的专家组成的选题委员会的慎重审议,充分考虑不同院校的办学特色、专业优势、地域特点及教学改革进程,确定参加编写的主要院校。最后,根据申报教师提交的编写大纲、编写思路和样章,结合教师的学习培训背景、教学与科研经验和生产实践经历,遴选优秀骨干教师组建编写团队。其中,教授和副教授及有硕士以上学历的占70%。特别值得一提的是,有5%的作者是来自企业生产第一线的技术人员。

贴近国家高职教育改革的要求。我国的高等职业教育发展历史不长,很多院校的办学模式和教学理念还在探索之中。为了更好地促进教师了解和领会教育部教学改革精神,体现基于职业岗位分析和具体工作过程的课程设计理念,以真实工作任务或社会产品为载体组织教材内容,推进适应“工学结合”人才培养模式的课程教材的编写出版,在每次编写研讨会上都邀请了教育部高教司高职高专处、全国高职高专农林牧渔类专业教学指导委员会的领导作教学改革的报告;多次邀请

教育部职业教育研究所的知名专家到会,专门就课程设置的教材的体系建构作专题报告,使教材的编写视角高、理念新、有前瞻性。

注重反映教学改革的成果。教材应该不断创新,与时俱进。好的教材应该及时体现教学改革的成果,同时也是教育教学改革的重要推进器。这些教材在组织过程中特别注重发掘各校在产学结合、工学交替实践中具有创新性的教材素材,在围绕就业岗位需要进行知识的整合、与实际生产过程的接轨上具有创新性和非常鲜明的特色,相信对于其他院校的教学改革会有启发和借鉴意义。

瞄准就业岗位群需要,突出职业能力的培养。这些教材的编写指导思想是紧扣培养“高技能人才”的目标,以职业能力培养为本位,以实践技能培养为中心,体现就业和发展需求相结合的理念。

教材体系的构建依照职业教育的“工作过程导向”原则,打破学科的“系统性”和“完整性”。内容根据职业岗位(群)的任职要求,参照相关的职业资格标准,采用倒推法确定,即剖析职业岗位群对专业能力和技能的需求——关键能力——关键技能——围绕技能的关键基本理论。删除假设推论,减少原理论证,尽可能多地采用生产实际中的案例剖析问题,加强与实际工作的接轨。教材反映行业中正在应用的新技术、新方法,体现实用性与先进性的结合。

创新体例,增强启发性。为了强化学习效果,在每章前面提出本章的知识目标和技能目标。有的每章设有小结和复习思考题。小结采用树状结构,将主要的知识点及其之间的关联直观表达出来,有利于提高学生的学习效果和效率,也方便教师课堂总结。部分内容增编阅读材料。

加强审稿,企业与行业专家相结合,严把质量关。从选题策划阶段就邀请行内专家把关,由来自于企业、高职院校或中国农业大学有丰富生产实践经验的教授审核编写大纲,并对后期书稿进行严格审定。每一种教材都经过作者与审稿人的多次的交流和修改,从而保证内容的科学性、先进性和对于岗位的适应性。

这些教材的顺利出版,是全国100余所高职高专院校共同努力的结果。编写出版过程中所做的很多探索,为进一步进行教材研发提供了宝贵的经验。我们希望以此为基点,进一步加强与各校的交流合作,配合各校教学改革,在教材的推广使用、修订完善、补充扩展进程中,在提高质量和增加品种的过程中,不断拓展教材合作研发的思路,创新教材开发的模式和服务方式。让我们共同努力,携手并进,为深化高职高专教育教学改革和提高人才培养质量,培养国家需要的各行各业高素质技能型专门人才,发挥积极的推动作用。

中国农业大学出版社

2008年6月

内 容 提 要

本书重点介绍动物性食品的污染及控制,畜禽的宰前检疫和屠宰加工过程中的卫生检验,屠畜(禽)常见传染病、寄生虫病、宰后常见病变及品质异常肉的鉴定与处理,肉及肉制品、食用动物油脂、乳与乳制品、蛋与蛋制品及水产品的卫生检验。各章后有小结、复习思考题及实验实训指导等。内容求新求实,注重实践环节。培养学生具有动物性食品检疫检验的能力。可供高职高专畜牧兽医专业、兽医专业、动物防疫检疫专业、动物卫生检验专业、畜产品加工与检验专业和相关专业的教学之用,也可作为本专业和相关专业人员的业务参考书。

前 言

本教材是根据教育部《关于加强高职高专人才培养工作的意见》、《关于加强高职高专教育教材建设的若干意见》,中国农业大学出版社组织召开的“十一五”高职高专规划教材会议精神,根据动物性食品卫生检验的理论体系和实践操作要求,结合国家现行有关法规和标准,参考以往教学、科研、生产中的有益成果及相关学科新成果编写而成。

本教材的编写,从农业高职高专的特色出发,以适应社会需要为宗旨,以阐明基本理论、强化应用为重点,在保持教材内容科学性和系统性的基础上,突出实践性、应用性。

本教材包括绪论、理论部分、实训指导、附录四部分。绪论、第一章、第二章、实训五由曹斌编写;第七章、第八章、第九章、实训十、实训十一、实训十二、实训十三由姜凤丽编写;第十一章、第十二章、第十三章、实训十四、实训十五、实训十六由焦镭编写;第三章、第十章、实训六、实训七、实训八由杨仕群编写;第四章、第六章、实训二、实训三、实训四由张学勇编写;第五章、第十四章、实训一、实训九由薛萍编写。

在编写本书的过程中,得到中国农业大学出版社教材出版中心的大力支持,王子轼老师审阅了全部书稿,提出了不少宝贵意见,在此一并致以衷心的感谢!

由于水平有限,时间仓促,书中缺点和不足在所难免,恳请广大师生、读者、专家批评指正,以便今后进一步修订。

编 者

2008年3月

目 录

绪论	(1)
----	-------

第一篇 动物性食品安全与卫生管理

第一章 动物性食品污染与控制	(9)
第一节 生物性污染	(10)
第二节 非生物性污染	(13)
第三节 食物中毒	(17)
第四节 盐酸克伦特罗(瘦肉精)中毒	(27)
本章小结	(29)
复习思考题	(30)
第二章 屠宰加工企业的卫生要求	(31)
第一节 屠宰加工企业的选址和布局的卫生要求	(31)
第二节 屠宰加工场所的卫生要求	(33)
第三节 屠宰污水的净化处理	(38)
本章小结	(44)
复习思考题	(45)

第二篇 畜禽屠宰加工的兽医卫生监督与检验

第三章 屠宰畜禽收购与运输检疫	(49)
第一节 屠宰畜禽收购检疫	(49)
第二节 屠宰畜禽运输过程中的兽医卫生监督	(50)
本章小结	(55)
复习思考题	(56)
第四章 屠宰畜禽的宰前检疫与管理	(57)
第一节 屠畜的宰前检疫与管理	(58)
第二节 家禽的宰前检疫与管理	(64)
本章小结	(68)
复习思考题	(69)

第五章 屠宰加工过程的兽医卫生监督·····	(70)
第一节 屠畜屠宰加工过程的兽医卫生监督·····	(70)
第二节 家禽屠宰加工过程的兽医卫生监督·····	(79)
第三节 生产人员的个人卫生与防护·····	(81)
本章小结·····	(82)
复习思考题·····	(83)
第六章 屠宰畜禽的宰后检验·····	(84)
第一节 屠畜的宰后检验·····	(85)
第二节 家禽的宰后检验·····	(102)
第三节 组织器官病变的鉴定与卫生处理·····	(104)
本章小结·····	(113)
复习思考题·····	(114)
第七章 常见传染病的鉴定与卫生处理·····	(115)
第一节 屠畜常见传染病的鉴定与卫生处理·····	(115)
第二节 家禽常见传染病的鉴定与卫生处理·····	(128)
本章小结·····	(135)
复习思考题·····	(135)
第八章 常见寄生虫病的鉴定与卫生处理·····	(136)
第一节 屠畜常见寄生虫病的鉴定与卫生处理·····	(136)
第二节 家禽常见寄生虫病的鉴定与卫生处理·····	(144)
本章小结·····	(146)
复习思考题·····	(146)
第九章 品质异常肉的鉴定与卫生处理·····	(147)
第一节 性状异常肉的鉴定与卫生处理·····	(147)
第二节 掺假和劣质肉的鉴定与卫生处理·····	(150)
第三节 病死畜禽肉的鉴定与卫生处理·····	(155)
第四节 中毒动物肉的鉴定与卫生处理·····	(156)
本章小结·····	(159)
复习思考题·····	(160)

第三篇 畜禽产品的加工卫生与检验

第十章 宰后肉的变化及卫生检验·····	(163)
第一节 肉在保藏时的变化·····	(164)

第二节 肉新鲜度的检验	(168)
第三节 食用油脂的卫生检验	(174)
本章小结	(177)
复习思考题	(178)
第十一章 肉的加工保藏及肉制品的卫生检验	(179)
第一节 冷冻肉的卫生检验	(179)
第二节 熟肉制品的卫生检验	(187)
第三节 腌腊肉制品的卫生检验	(190)
第四节 肉类罐头的卫生检验	(193)
本章小结	(199)
复习思考题	(199)
第十二章 乳的卫生检验	(200)
第一节 鲜乳的卫生检验	(200)
第二节 品质异常乳的检验与卫生处理	(211)
本章小结	(217)
复习思考题	(217)
第十三章 蛋的卫生检验	(218)
第一节 蛋的卫生检验	(219)
第二节 蛋制品的卫生检验	(221)
本章小结	(225)
复习思考题	(225)
第十四章 水产品的卫生检验	(226)
第一节 鱼在保藏过程中的变化	(226)
第二节 鱼与鱼制品的加工卫生与检验	(229)
第三节 贝甲类的检验	(232)
第四节 水产品的卫生评价	(236)
本章小结	(241)
复习思考题	(242)

第四篇 实训指导

实训一 参观定点屠宰场	(245)
实训二 屠猪的宰后检验技术	(246)
实训三 家禽的屠宰检验技术	(252)

实训四 旋毛虫的检验	(253)
实训五 肉的新鲜度检验	(256)
实训六 细菌总数的测定	(263)
实训七 大肠菌群的测定	(265)
实训八 食用动物油脂的酸价测定	(267)
实训九 肉制品中亚硝酸盐测定	(269)
实训十 黄疸肉与黄脂肉的鉴别	(270)
实训十一 注水畜禽肉的检验	(272)
实训十二 免疫学方法鉴别不同种类肉	(275)
实训十三 病死畜禽肉的实验室检验	(277)
实训十四 乳酸度测定、掺假掺杂乳、乳房炎乳的检验	(280)
实训十五 乳中抗生素残留的检验	(283)
实训十六 鲜蛋的卫生检验	(285)
附录1 中华人民共和国动物防疫法	(288)
附录2 生猪屠宰管理条例	(301)
附录3 中华人民共和国国家标准畜禽病害肉尸及其产品无害化处理 规程(GB 16548—1996)	(307)
参考文献	(310)

绪 论

一、动物性食品卫生检验概念

动物性食品卫生检验是以动物医学和公共卫生学的理论为基础,从预防角度出发,研究肉、蛋、乳、水产品等动物性食品的生产、加工、贮存、运输、销售及食用过程中的卫生监督和卫生检验,以保障食用者安全,防止人畜共患病和其他畜禽疫病传播的综合性应用学科。它是按照有关法律、法规和卫生标准,研究如何保证人们获得符合卫生要求,适于人类消费的动物产品,防止人畜共患病病原体和其他可能存在的有害因素经由动物和动物产品对人体健康造成危害,保障人类的健康。

二、动物性食品卫生检验的任务和作用

动物性食品卫生检验是应用动物医学理论和实践技能直接为人类保健事业服务。其主要任务是改善公共卫生,防止人畜共患病和畜禽疫病的传播,防止农药、兽药、饲料添加剂及其他有毒有害物质对动物性食品的污染及对人体的危害,保证产品质量,维护国家出口信誉。

1. 防止人畜共患病和动物疫病的传播

在动物传染病和寄生虫病中约有 200 种可以传染给人,其中通过肉用动物及其产品传染给人的有 30 多种,主要有炭疽、结核病、布鲁氏菌病、口蹄疫、鼻疽、猪丹毒、沙门氏菌病、钩端螺旋体病、结核病、狂犬病、猪链球菌病、疯牛病、禽流感、囊尾蚴病、旋毛虫病、弓形虫病、住肉孢子虫病等。据报道,2005 年我国西部某地区发生猪链球菌病,人有感染、死亡病例。2007 年我国南方有报道人感染禽流感死亡病例。动物性食品卫生检验工作就是通过屠宰畜禽的宰前检疫和宰后检验,将患有疫病的畜禽及其产品检验出来,并依照国家法规对其进行无害化处理,从而防止畜禽疫病的传播及对人的传染。

病畜禽及其产品、废弃物等常带有病原微生物,在屠宰加工、流通过程中往往是一些疾病流行的重要因素,甚至造成畜禽疾病的暴发流行。所以,屠宰加工场所作为最集中的畜禽产品的集散地,在防止畜禽疫病的传播和流行上起着重要的作用,也是对社会上畜禽疫病的发生和流行起到了监察哨的作用。因此,在屠宰加工

过程中发现疫情,可追溯到疫源地,尽早地扑灭疫情,以利于畜牧业的发展和人体健康。

2. 防止有毒有害物质对人体的危害

畜禽在饲养过程中,因食入被农药、工业“三废”污染的饲料,如有机氯、有机磷、有机汞、有机砷等农药;汞、铅、镉、砷、铬、氟化物、多氯联苯等有毒有害物质。这些农药及有毒有害物质在畜禽体内蓄积,残留在畜禽体内和禽蛋、牛乳等产品中,人们通过食物链,长期摄入被污染的动物性食品则会对人体产生各种毒害作用。当人们长期食用残留有亚硝酸胺、3,4-苯并芘、黄曲霉素的动物性食品后,有可能使人发生肿瘤。食入被放射性物质污染的动物性食品,可引起组织器官的损伤和肿瘤。因此,加强对这些有毒有害物质的检测,对于保障人类健康具有重要的意义。

3. 防止食物中毒

微生物污染动物性食品而引起食物中毒是经常发生的。某些微生物在畜禽机体抵抗力降低的情况下,乘机侵入机体内,畜禽被屠宰加工后,肉及其他产品在屠宰加工、运输、贮藏、销售过程中,如果不严格执行卫生操作规程,则会被微生物严重污染。其中某些微生物如沙门氏菌、变形杆菌、大肠埃希氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌、肉毒梭菌、产气荚膜梭菌等污染动物性食品,人食入后,可能引起食物中毒。因此,严格执行屠宰加工卫生操作规程,保证动物产品的卫生,对防止食物中毒有着重要的意义。

4. 维护我国出口贸易信誉

随着我国社会主义市场经济的建立和发展,以及加入 WTO,以肉类为主的动物产品贸易量日益增多。目前,我国仍存在疫情多、质量差、掺杂作假以及卫生监督检验手段跟不上形势发展等因素,常使广大消费者蒙受损失,也使我国的国际贸易信誉受到损害。在国际上,我国动物产品出口竞争力差,出口受阻。因此,建立健全兽医卫生监督机制、采用先进的检验手段,加强屠宰过程中的动物性食品卫生检验,提高和保证畜禽产品质量,对加大出口竞争力和出口创汇、维护我国动物产品的贸易信誉,加速我国畜牧业的发展有着重要的作用。

5. 执行、完善和普及食品卫生法

目前我国已经颁布实施的《食品卫生法》、《动物防疫法》、《生猪屠宰管理条例》和各种食品的卫生标准等,是根据我国当前的国情和实际需要而制定的。认真贯彻执行国家的法规和食品卫生标准,完善和普及国家的法律和规程,加强畜禽产品的兽医卫生监督和检验,确保动物产品的卫生质量,保障消费者的健康。

三、我国食品卫生检验工作展望

1. 食品安全法律法规体系日趋完善,逐步建立健全我国食品卫生检验法规体系

新中国成立以来,党和政府十分重视和关心食品生产和经营的卫生管理,先后制定和颁布了一系列食品卫生管理的法律、法规和条例,使我国的法制建设不断完善。1955年,国务院下发了《关于统一领导屠宰场及场内卫生和兽医工作的规定》。1955年,卫生部、农业部、对外贸易部和商业部联合颁发了《肉品卫生检验试行规程》(简称四部规程)。1982年11月19日,第五届全国人民代表大会常务委员会第二十五次会议通过了《中华人民共和国食品卫生法(试行)》,自1983年7月1日起试行,开始了我国食品卫生法制管理的新纪元。1985年,国务院发布了《家畜家禽防疫条例》,同年农牧渔业部又颁发了《家畜家禽防疫条例实施细则》。1987年农牧渔业部、国家工商行政管理局发出了《关于加强城乡集市贸易市场畜禽及肉类管理、检疫的通知》。1990年11月,农业部发布了《中国兽医卫生监督实施办法》。1991年,农业部对《家畜家禽防疫条例实施细则》进行了修改和审议,并于1992年4月8日发布施行。1991年10月30日第七届全国人民代表大会常务委员会第二十二次会议通过了《中华人民共和国进出境动植物检疫法》,自1992年4月1日起施行。1995年10月30日,第八届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议通过了《中华人民共和国食品卫生法》,于公布之日起施行。1996年12月2日,国务院发布了《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》,自1997年1月1日起施行。1997年12月19日,国务院发布了《生猪屠宰管理条例》,自1998年1月1日起实施。1997年7月3日,第八届全国人民代表大会常务委员会第二十六次会议通过了《中华人民共和国动物防疫法》,自1998年1月1日起实施。2007年8月30日第十届全国人民代表大会常务委员会第二十九次会议对《中华人民共和国动物防疫法》进行了修订。新的《中华人民共和国动物防疫法》自2008年1月1日起实施。这些法律、法规的建设,对预防和扑灭人畜共患病,防止畜禽疫病传播,保证畜禽产品质量,提高人民的健康水平,保障养殖业的发展都有着重大的意义。

2. 建立并严格实施食品质量安全市场准入制度

我国已于2001年建立了食品质量安全市场准入制度。这项制度主要包括三项内容:一是生产许可制度,即要求食品生产加工企业具备原材料进厂把关、生产设备、工艺流程、产品标准、检验设备与能力、环境条件、质量管理、储存运输、包装标识、生产人员等保证食品质量安全的必备条件,取得食品生产许可证后,方可生

产销售食品;二是强制检验制度,即要求企业履行食品必须经检验合格方能出厂销售的法律义务;三是市场准入标志制度,即要求企业对合格食品加贴 QS(质量安全)标志,对食品质量安全进行承诺。按照分步实施的原则,截止到 2007 年上半年,共向生产企业颁发了 10 万多张食品生产许可证,获证企业食品的市场占有率达到同类食品的 90% 以上。同时,加强对获得食品生产许可证企业的监管。

3. 加强食品安全诚信体系建设

我国政府重视食品质量安全诚信体系建设,初步建立了企业食品安全诚信档案,建立了食品生产加工企业红黑榜制度,并充分发挥各类商会、协会的作用,促进食品行业的自律。大力实施扶优扶强措施,采取政策、行政、经济的手段,对重信誉、讲诚信的企业给予激励,努力营造食品安全的诚信环境,创造食品安全诚信文化,增强全社会食品安全诚信意识。逐步完善食品安全诚信运行机制,全面发挥食品安全诚信体系对食品安全工作的规范、引导、督促功能。加强企业食品安全诚信档案建设,推行食品安全诚信分类监管,重点建立食品生产经营主体登记档案信息系统和食品生产经营主体诚信分类数据库,广泛收集食品生产经营主体准入信息、食品安全监管信息、消费者申诉举报信息,做到掌握情况,监管有效。近年来,采用最新网络技术,对食品质量安全实施电子监管网终端查询,及时、方便、快捷、有效地辨别食品真伪,维护了消费者利益,打击了假冒伪劣行为,促进了企业诚信建设。多年来,中国食品生产种类不断增加,数量不断扩大,质量不断提高,保障了人民日益增长的消费需求,提高了人民的生活水平,促进了国民经济的发展。同时我国政府也清楚地看到由于受发展水平的制约,食品安全仍存在一些问题,今后将重点打击生产加工中偷工减料,掺杂作假,以假充真,以非食品原料、发霉变质原料加工食品,不按标准生产,滥用添加剂等违法行为,不断提高食品质量安全保障水平。

4. 食品质量安全标准体系建设逐步加强

国家标准化管理委员会统一管理我国食品标准化工作,国务院有关行政主管部门分工管理本部门、本行业的食品标准化工作。食品安全国家标准由各相关部门负责草拟,国家标准化管理委员会统一立项、统一审查、统一编号、统一批准发布。目前,我国已初步形成了门类齐全、结构相对合理、具有一定配套性和完整性的食品质量安全标准体系。食品安全标准包括了农产品产地环境,灌溉水质,农业投入品合理使用准则,动植物检疫规程,良好农业操作规范,食品中农药、兽药、污染物、有害微生物等限量标准,食品添加剂及使用标准,食品包装材料卫生标准,特殊膳食食品标准,食品标签标识标准,食品安全生产过程管理和控制标准,以及食品检测方法标准等方面,涉及粮食、油料、水果蔬菜及制品、乳与乳制品、肉禽蛋及