

食用农产品 安全消费知识问答

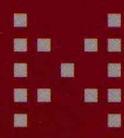


农业部农村社会事业发展中心 组编

Shiyong Nongchanpin
Anquan Xiaofei
Zhishi Wenda



中国农业出版社



食用农产品安全消费 知识问答

农业部农村社会事业发展中心 组编

中国农业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食用农产品安全消费知识问答 / 农业部农村社会事业发展中心组编. —北京: 中国农业出版社, 2011. 2

ISBN 978-7-109-15446-9

I. ①食… II. ①农… III. ①农产品: 食品-选购-问答 IV. ①F762-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 021079 号

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区农展馆北路 2 号)

(邮政编码 100125)

责任编辑 黄向阳 肖邦

北京通州皇家印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行

2011 年 2 月第 1 版 2011 年 12 月北京第 2 次印刷

开本: 787mm×1092mm 1/32 印张: 3.25

字数: 65 千字 印数: 30 001~33 000 册

定价: 10.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

编 委 会

主 编：向世涛

副 主 编：方 家 李建军

编写人员：马建宇 黄小洁 刘 伟 王魏令

肖 邦

前 言

民以食为天，食以安为本。农产品质量安全是近年社会关注的热点问题，不仅关系到人民群众的身体健康，更是社会和谐稳定的重要基础之一。普及食用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，也是各级农业部门服务消费者的重要内容。

为普及农产品安全消费知识，帮助消费者科学地购买、贮藏、加工、制作、食用农产品，农业部农村社会事业发展中心组织相关领域专家编写了这本《食用农产品安全消费知识问答》。本书以国内食用农产品的质量现状为出发点，针对广大消费者平时常见的安全问题做了科学、系统和实用的解答。内容包括食用农产品相关法律法规、粮油、蔬菜、水果、肉类、蛋品、奶制品、鱼虾、干菜制品、食用菌、茶叶、蜂产品等的选购、鉴别、贮存、加工和食用方面共计 100 个问题。希望这本凝聚着众多专家经验的图书，能够适应广大消费者日常生活所需，起到有益的指导和帮助作用。

许多专家参与了本书的审定和绘图工作，在此一并表示感谢。

由于作者水平有限，书中不尽如人意之处，还请广大读者多多批评指正，以便在下一版中改进、充实。

编 者

2010 年 12 月

目 录

前言

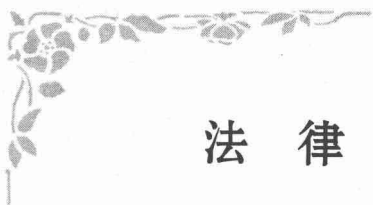
法律法规	1
1. 农产品质量安全的涵义是什么?	1
2. 《农产品质量安全法》明确了哪几个 方面的制度?	1
3. 什么是农产品的标识管理制度? 农产品包装和 标识有何要求?	1
4. 无公害农产品是什么?	2
5. 绿色食品是什么?	2
6. 有机食品是什么?	3
7. 什么是农产品地理标志?	3
8. 什么是农产品市场质量安全准入?	4
9. 农产品质量安全的潜在危害因素包括哪些?	4
10. 《农产品质量安全法》中规定了哪些农产品 不得销售?	4
11. 消费者在市场上买到假冒劣质 农产品怎么办?	5
粮食油料	7
12. 大米是怎样分类和定等级的?	7
13. 怎样鉴别大米的质量?	8

14. 如何识别新陈大米?	8
15. 怎么贮存大米才安全、营养流失少?	9
16. 怎样鉴别面粉质量?	9
17. 如何正确保存面粉?	10
18. 面粉增白剂主要有哪些? 如何识别?	11
19. 米面如何除虫?	12
20. 动、植物油如何科学地食用?	13
21. 不同食用植物油的营养价值如何?	13
22. 压榨油比浸出油更健康吗?	14
23. 挑选食用油应注意哪些方面?	16
24. 粮油污染包括哪些方面?	17
25. 粮食感染真菌毒素有哪些?	18
26. 重金属污染粮食的危害有哪些?	19
蔬菜果品	21
27. 常见蔬菜产品的质量安全等级是 如何划分的?	21
28. 野菜或有虫眼的蔬菜就一定是安全的吗?	22
29. 蔬菜为什么不宜久存?	23
30. 蔬菜中的主要污染物有哪些?	23
31. 怎样选择少受污染的蔬菜?	24
32. 如何去除蔬菜中的残留农药?	27
33. 如何鉴别化肥浸泡过的豆芽?	28
34. 萝卜和水果为什么不宜同食?	29
35. 水果安全选购四项原则是什么?	29
36. 食用水果应该注意什么?	29
37. 食用反季节水果时应该注意什么?	30

38. 食用前怎样对水果进行处理?	31
39. 香蕉为什么需要悬挂起来存放?	32
40. 葡萄应该怎么挑?	32
畜禽产品	35
41. 选购常见畜禽肉产品应该注意什么?	35
42. 如何辨别新鲜猪肉?	37
43. 如何鉴别猪肉是否含有瘦肉精?	38
44. 白肉为什么不宜高温油炸?	38
45. 怎样鉴别熟肉制品的优劣?	39
46. 选购肉类食品(肉松和火腿等)	
应该注意什么?	41
47. 哪些肉类食品具有美容功效?	41
48. 肉类具有哪些食疗功效?	42
49. 各类禽蛋产品的营养学特性各是什么?	42
50. 优质鸡蛋、蛋制品的鉴别方法?	43
51. 如何鉴别真假土鸡蛋?	45
52. 鸡蛋买来后如何贮存?	46
53. 怎么吃蛋最营养? 吃鸡蛋应该注意什么?	47
54. 如何科学饮用牛奶?	48
55. 饮用牛奶应该注意什么?	49
56. 生鲜牛奶能否直接饮用? 巴氏杀菌乳	
为什么必须冷藏保存?	50
57. 复原乳与普通液态奶有什么区别?	51
58. 有些人喝牛奶会腹泻是怎么回事?	51
59. 如何选购、保存酸奶产品?	52
60. 如何科学饮用酸奶?	53

水产品	54
61. 水产品包装或标识的内容有哪些?	54
62. 什么是水产品的“三品”?	54
63. 影响水产品安全的主要因素有哪些?	55
64. 发现水产品存在安全隐患怎么办?	56
65. 怎样选购质量好的鱼类?	56
66. 如何选购新鲜的虾?	56
67. 如何挑选和安全食用蟹类?	57
68. 如何选购常见冰鲜海鲜?	59
69. 如何保存海鲜?	60
70. 冻鱼解冻是用热水快还是冷水快?	61
71. 虾皮为什么不能久储?	61
72. 紫菜有什么功效?	62
73. 为什么活鱼不宜马上烹调?	63
74. 如何鉴别水产干货的好坏?	63
75. 如何辨别甲醛溶液泡发的水产品?	63
76. 哪些水产品不宜吃?	64
农副产品	66
77. 如何选择干菜干果?	66
78. 如何鉴别黄花菜质量?	66
79. 如何鉴别笋干质量优劣?	67
80. 怎样选购腐竹?	68
81. 常见食用菌如何选购与存放?	68
82. 黑木耳是否越黑越好?	70
83. 食用坚果应该注意什么问题?	71

84. 如何预防坚果变质?	72
85. 有机茶、绿色食品茶叶和无公害食品 茶叶有什么差别?	73
86. 如何鉴别新茶与陈茶?	75
87. 国产茶叶能够放心饮用吗?	76
88. 普洱茶该怎么喝? 如何存放?	76
89. 如何选购蜜饯?	77
90. 如何辨别蜂蜜质量?	78
健康生活	80
91. 食品是否越新鲜越好?	80
92. 如何判定食物的酸碱性?	81
93. 常见农产品哪些适宜同时食用, 哪些不适宜?	83
94. 哪些食物能够消除忧郁?	83
95. 国内外对转基因食品的管理现状如何?	85
96. 常见零食的保健功效有哪些?	86
97. 如何享受健康快餐?	87
98. 疲劳时吃点什么?	88
99. 不同年龄的人, 如何选择膳食中粗粮的 合理搭配?	89
100. 哪些食品尤其有利于男性健康?	91



法 律 法 规

1. 农产品质量安全的涵义是什么？

答：《中华人民共和国农产品质量安全法》，以下简称《农产品质量安全法》，所称农产品，是指来源于农业的初级产品，即在农业活动中获得的动物、植物、微生物及其产品。《农产品质量安全法》所称农产品质量安全，是指农产品质量符合保障人的健康、安全的要求。

2. 《农产品质量安全法》明确了哪几个方面的制度？

答：《农产品质量安全法》明确了农产品质量安全信息发布制度、农产品生产记录制度、农产品分级包装与标识制度、农产品质量安全市场准入制度、农产品质量安全监测和监督检查制度、农产品质量安全事故报告制度和农产品质量安全责任追究制度等七个方面的制度。

3. 什么是农产品的标识管理制度？农产品包装和标识有何要求？

答：农产品的标识管理制度是指在确认符合规定标准的农产品上加贴标志，用以表示农产品的安全可信度和品质特性。

农产品生产企业、农民专业合作经济组织以及从事农产品收购的单位或者个人销售的农产品，按照规定应当包装或者附加标识的，需经包装或者附加标识后方可销售。包装物或者标识上应当按照规定标明产品的品名、产地、生产者、生产日期、保质期、产品质量等级等内容；使用添加剂的，还应当按照规定标明添加剂的名称。

4. 无公害农产品是什么？

答：无公害农产品是指产地环境、生产过程、产品质量符合国家有关标准和规范的要求，经认证合格获得认证证书并允许使用无公害农产品标志的未经加工或初加工的食用农产品。



无公害农产品标志图案由麦穗、对勾和无公害农产品字样组成。其中，麦穗代表农产品，对勾表示合格，金色寓意成熟和丰收，绿色象征环保和安全。标志图案直观、简洁、易于识别，涵义通俗易懂。

5. 绿色食品是什么？

答：绿色食品是指遵循可持续发展原则，按照特定生产方式生产，经专门机构认定，许可使用绿色食品标志商标的、无污染、安全、优质、营养类食品。



绿色食品标志图形由三部分构成，即上方的太阳、下方的叶子和蓓蕾。标志图形为正圆形，意为保护、安全。整

个图形表达明媚阳光下的和谐升级，提醒人们保护环境创造自然界新的和谐。

6. 有机食品是什么？

答：有机食品是从英文 organic food 直译过来的。有机食品指来自有机农业生产体系，根据有机农业生产要求和相应标准生产加工，并且通过合法的、独立的有机食品认证机构认证的农副产品及其加工品。

有机食品标志采用人手和叶片为创意元素。其一是一只手向上持着一片绿叶，寓意人类对自然和生命的渴望；其二是两只手一上一下握在一起，寓意人与自然需要和谐美好的生存关系。有机食品概念的提出正是这种理念的实际应用。人类的食物从自然中获取，人类的活动应尊重自然的规律，这样才能创造一个良好的可持续发展空间。另外，标志的圆形和反白底图的 f 正是有机食品英译——organic food 的头一个字母 o 和 f。



7. 什么是农产品地理标志？

答：农产品地理标志是指标示农产品来源于特定地域，产品品质和相关特征主要取决于自然生态环境和历史人文因素，并以地域名称冠名的特有农产品标志。

农业部负责全国农产品地理标志的登记工作，农业部农产品质量安全中心负责农产品地理标志登记的审查和专家评审工作。省级人民政府农业行政主管部门负责本行



政区域内农产品地理标志登记申请的受理和初审工作。农业部设立的农产品地理标志登记专家评审委员会，负责专家评审。

8. 什么是农产品市场质量安全准入？

答：农产品市场质量安全准入是指对经有权质量认证或认定机构认证、认定的农产品（包括无公害农产品、绿色食品、有机食品等），以及经检验质量安全卫生指标符合国家食品安全卫生标准、无公害标准或检疫合格的农产品准予入市经营。对未经认证、认定、检验、检疫或经检验、检疫不合格的农产品，不准上市流通，禁止经营销售。

9. 农产品质量安全的潜在危害因素包括哪些？

答：对农产品质量安全可能造成直接和长期影响的危害因素主要包括：农业种、养殖过程可能产生的危害，包括因投入品不合理使用造成的农药、兽药、渔药、添加剂等有毒有害物质残留污染，以及因产地环境造成的本底性污染和汞、铅、铬、镉等重金属毒物和氟化物等非金属毒物污染；农产品包装储运过程可能产生的危害，包括贮存过程中使用的保鲜剂、催熟剂和包装材料中有害化学物等产品的污染，以及流通渠道中导致的二次污染；农产品自身的生长或发育过程中产生的危害，如农产品本身的天然毒素就是目前农产品所面临的危害之一；农业生产中新技术的应用产生的危害，主要可能是由于技术发展或物种变异而带来新的危害。

10. 《农产品质量安全法》中规定了哪些农产品不得销售？

答：（1）经检测不符合农产品质量安全标准的农产品，

不得销售。

(2) 有下列五种情形之一的农产品，不得销售：

①含有国家禁止使用的农药、兽药或者其他化学物质的。

②农药、兽药等化学物质残留量或者重金属等有毒有害物质残留量不符合农产品质量安全标准的。

③含有的致病性寄生虫、微生物或者生物毒素与农产品质量安全标准不相符合的。

④使用的保鲜剂、防腐剂、添加剂等材料与国家有关强制性的技术规范不相符合的。

⑤其他不符合农产品质量安全标准的。

(3) 农产品销售企业对其销售的农产品，应当建立健全进货检查验收制度；经查验不符合农产品质量安全标准的，不得销售。



11. 消费者在市场上买到假冒劣质农产品怎么办?

答：问题农产品在民众的生活中时有发生，民众在市场

上买到假冒劣质的农产品，可以与经营者协商和解，或请求消费者协会调解，也可以向主管部门申诉，或者根据与经营者达成的仲裁协议提请仲裁机构仲裁，以上都未能解决，可以向人民法院提起诉讼。按照《农产品质量安全法》五十四条的规定，如果在批发市场购买的农产品，可以向批发市场直接要求索赔。特此提醒消费者：在购物时，一定索要发票，并尽可能地保存购买发票、农产品包装以及因问题农产品导致就诊的各类票据、病历等相关证据。