

HACCP认证 与百家著名食品企业 案例分析

国家认证认可监督管理委员会 等 编著

中国农业科学技术出版社

2enterprises in China HACCP Certification & Case Study on 100 food enterprises in China HACCP Cer-

HACCP认证 与百家著名食品企业 案例分析

国家认证认可监督管理委员会 等 编著

中国农业科学技术出版社

HACCP Certification & Case Study on 100 food enterprises in China HACCP Certification & Case Study

图书在版编目 (CIP) 数据

HACCP 认证与百家著名食品企业案例分析/国家认证认可监督管理委员会等编著. —北京: 中国农业科学技术出版社, 2006. 7

ISBN 7-80167-955-5

I. H… II. 国… III. 食品加工—质量管理体系—案例—分析 IV. F407.826.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 040281 号

责任编辑: 闫庆健 杜 洪 鱼汲胜

责任校对: 张京红 贾晓红等

整体设计: 马 钢

出 版 者: 中国农业科学技术出版社

北京市中关村南大街 12 号 邮编: 100081

电话: (010)62145303(编辑室)

传真: (010)62189012

(010)68919704(发行部)

(010)68975144

(010)68919703(读者服务部)

社 网 址: <http://www.castp.cn>

发 行 者: 中国农业科学技术出版社

北京市中关村南大街 12 号 邮编: 100081

经 销 者: 新华书店北京发行所

印 刷 者: 北京雅艺彩印有限公司

开 本: 880mm × 1230mm 1/16

印 张: 41.75

字 数: 1 100 千字

版 次: 2006 年 7 月第一版

印 次: 2006 年 7 月第一次印刷

印 数: 1 ~ 5 000 册

定 价: 298.00 元

HACCP 认证 与百家著名食品企业案例分析

编著单位 国家认证认可监督管理委员会
中国农业科学院研究生院
中国保健协会食物营养与安全专业委员会

主 编 史小卫 陆庆光
副 主 编 孙树侠 顾绍平 王凤忠
主 审 韩惠鹏 蒋建平

HACCP 认证

与百家著名食品企业案例分析

编委会名单

名誉主任：于若木 杜子端 王文哲
殷大奎 潘蓓蕾 凯瑞·哈里斯

主任：王凤清

副主任：程方 邬建平 蒋建平 韩惠鹏 林聚家

委员：（按姓氏笔画排列）

尤新	尹宗伦	牛根生	牛景金	王凤忠
王怀宝	史小卫	刘克	刘立新	刘兴信
孙树侠	闫庆健	吴万夫	张丽君	张振祥
张肇范	李亚南	李志伟	李泽瑶	李经津
李晶新	李赫逊	杨志刚	杨艳霞	沈再春
苏大路	陆庆光	陈恩成	宫占平	涂顺明
顾绍平	梁仲康	章红兵	黄圣明	曾庆孝
蒋希文	廖小军			

序

食品安全 (Food Safety) 是全球性的重大问题。在探索提高食品安全水平的进程中, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, 危害分析与关键控制点) 体系经过 40 多年的发展, 已成为国际上公认的科学有效、简便实用的食品安全控制体系, 被越来越多的国家和地区用于生产实践。联合国粮农组织和世界卫生组织 (FAO/WHO) 所属的食品法典委员会 (CAC), 在《食品卫生总则》中专门制定了“HACCP 体系及应用准则”, 使这一体系更具有权威性, 并更加广泛地推广实施。

我国政府高度重视食品安全问题。从 20 世纪 80 年代初开始研究 HACCP, 至今已有 20 多年的应用历史。为进一步推进 HACCP 在我国食品领域的应用, 促进食品生产企业的安全卫生质量管理水平的提高, 保护人民群众的切身利益, 国家认证认可监督管理委员会于 2002 年发布实施《食品生产企业危害分析与关键控制点 (HACCP) 管理体系认证管理规定》和《出口食品卫生注册需评审 HACCP 体系的产品目录》, 要求 6 类食品的出口企业必须建立和实施 HACCP 体系, 在我国食品生产企业积极推行 HACCP 的应用, 开展了 HACCP 官方验证和第三方认证工作。截至到 2005 年底, 我国已有 3888 家食品出口企业通过出入境检验检疫机构的 HACCP 官方验证, 2843 家企业获得第三方 HACCP 认证。

为了及时分析和总结我国食品行业 HACCP 应用情况, 充分发挥 HACCP 在保障食品安全方面的重要作用, 国家认证认可监督管理委员会会同有关单位编写了《HACCP 认证与百家著名食品企业案例分析》一书, 介绍了 HACCP 基本原理和国内外现状及发展趋势, 汇编了百家 HACCP 获证食品企业的典型案例, 并分行业进行了 HACCP 应用点评。本书力求通过对 HACCP 原理的介绍和典型案例的分析, 将理论与实际应用紧密结合起来, 为广大读者提供一个可以参考并能够应用到生产实际中的示例, 对其生产实践提供指导。

本书最突出的特点是 HACCP 案例分析研究。无论是理论探讨, 还是实际操作, 对政府管理部门、食品生产加工企业、认证咨询机构以及科研、教学等单位, 本书均具有十分重要的参考价值。

食品安全是一项系统工程, 是各学科、各专业科技成果的综合运用, 因此, 更需要各级政府、各个部门、企业事业单位以及社会各界的密切协作。我深信, 伴随科学的发展和社会的进步, 必将不断地提升食品安全工作水平。让我们携起手来, 为加强食品安全、保证人民健康, 不断做出新的贡献。

于若木大姐生前对这项工作十分关心, 此书的出版也是对她最好的缅怀。

中国认证认可协会会长

中国合格评定国家认可委员会主任



2006 年 5 月 29 日

前 言

为了贯彻落实国务院《关于进一步加强食品安全工作的决定》，加强食品安全管理体系的建设，促进食品产业的健康发展，维护广大消费者的切身利益，由国家认证认可监督管理委员会牵头，会同中国农业科学院研究生院、中国保健协会食物营养与安全专业委员会和中国农业科学技术出版社，共同编撰和出版了《HACCP 认证与百家著名食品企业案例分析》。本书主要内容包括以下四篇：

第一篇：食品安全与 HACCP 认证。重点论述食品安全与卫生，以 HACCP 为基础的食品安全管理体系建立与实施，以及中国现行的 HACCP 认证。

第二篇：国内外 HACCP 体系建立和实施现状与展望。主要介绍 HACCP 体系准则与法规建立，HACCP 体系在中国、美国、欧盟和加拿大的实施现状，以及加拿大、美国的 HACCP 认证现状。

第三篇：企业案例。以食品工业的 19 个行业为主，在广泛推荐、分析对比、重点筛选和自愿参与的基础上，选择具有代表性的著名龙头企业，按照统一提纲，由入选企业写出案例分析文稿，介绍企业简况、HACCP 体系的建立和经验体会。按行业由认证专家进行综合点评，充分肯定成绩，指出有待解决的普遍性问题，有针对性地提出建设性意见。

第四篇：HACCP 认证法规文件选编。收录了最近颁布的国内外法规。

从主要内容看出，本书将 HACCP 体系建设与案例分析相结合，宏观指导与微观操作相结合，国内与国外相结合，使这本著述具有权威性、指导性、示范性和可操作性，尤其是百家著名食品企业案例分析，可供广大食品及相关企业在推行 HACCP 安全管理体系时参考。这是本书的一个突出特点和创新。

为了编好此书，成立了编委会，由中国认证认可协会会长、中国合格评定国家认可委员会主任王凤清担任主任，邀请认证认可、食品与农业等领域相关协会、学会与机构的 49 位领导、专家和企业家人担任编委会成员，参加编写与审稿等各项工作。在文稿征集过程中，得到了有关领导和主管部门以及编委和企业的大力支持，先后约有 200 多人参加了撰稿与讨论，并提出了宝贵意见。近一年多来，通过重点约稿和撰写、四次审稿会议、两次统一编审以及反复修改补充，力争使本书成为一本精品著作。这里，编委会特向为此书编写、出版和发行做出贡献的有关领导、专家、企业家等各方面人士一并表示衷心感谢！特别是原中共中央研究室研究员、著名营养学家于若木同志，生前曾对本书的编写给予殷切关怀和期望。如今这本书问世，也是对于老的深情怀念。

在企业案例的综合点评中，有关专家按行业做了以下分工：由李泽瑶教授级高工点评饮料、糖果、糕点、营养与保健食品、酒类、快餐；由苏大路高工点评粮食、乳制品、发酵食品、罐头；由章红兵高工点评油脂、大豆食品、肉类、水果蔬菜、方便食品；由孔繁明点评

蛋品、水产品、食品添加剂、调味品。上述专家依据有关法规文件，实事求是地发表了看法，并提出了希望，从而使本书更具有针对性和指导性。需要说明的是，对企业案例的综合点评仅反映专家的个人意见，并不代表主管部门的看法，也不是对某个企业的综合评价。

目前，食品安全与 HACCP 认证工作正在进一步扩大应用。我们相信，随着食品工业和国际交流的迅速发展，以 HACCP 为基础的食品安全管理体系和认证工作必将取得更大的发展。

由于本书涉及的范围广，企业众多，时间短促，不足之处请读者批评指正。

编委会

2006 年 5 月

目 录

序

前 言

第一篇 食品安全与 HACCP 认证	(1)
第一章 食品安全与 HACCP	(1)
第一节 食品的安全卫生	(1)
第二节 以 HACCP 为基础的食品安全管理体系是食品安全管理的有效手段	(9)
第二章 以 HACCP 为基础的食品安全管理体系的建立与实施	(12)
第一节 食品中存在的危害及预防	(12)
第二节 HACCP 原理概述	(14)
第三节 良好操作规范 (GMP)	(21)
第四节 卫生标准操作程序 (SSOP)	(33)
第五节 建立 HACCP 计划	(49)
第三章 中国现行 HACCP 认证制度	(56)
第一节 中国的 HACCP 认证	(56)
第二节 中国 HACCP 认证的认可	(60)
第三节 HACCP 认证与 ISO9001、ISO22000 认证	(61)
第四节 HACCP 认证与企业信誉的关系	(64)
第二篇 国内外 HACCP 体系建立和实施现状与展望	(66)
第一章 HACCP 体系准则和法规的建立	(66)
第一节 FAO/WHO CAC HACCP 准则的建立	(66)
第二节 中国 HACCP 体系法规/标准的建立	(67)
第三节 美国 HACCP 体系法规/标准的建立	(68)
第四节 欧盟 HACCP 体系法规/标准的建立	(69)
第五节 加拿大 HACCP 体系法规/标准的建立	(70)
第二章 HACCP 体系实施的现状	(71)
第一节 HACCP 在中国	(71)
第二节 HACCP 在美国	(72)
第三节 HACCP 在欧盟	(78)
第四节 HACCP 在加拿大	(79)
第五节 HACCP 体系建立和实施的展望	(82)
第三章 国外 HACCP 体系认证的现状	(84)
第一节 加拿大 HACCP 认证的现行模式	(84)
第二节 美国 HACCP 认证的现行评价标准	(88)

第三篇 企业案例	(91)
粮食	(91)
中粮面业（秦皇岛）鹏泰有限公司	(91)
古船食品有限公司	(96)
大磨坊面粉有限公司	(101)
北大荒米业有限公司	(105)
京日集团北京京日东大食品有限公司	(111)
超大现代农业集团连城地瓜干有限公司	(117)
专家综合点评	(122)
油脂	(125)
鲁花集团有限公司	(125)
北海粮油工业（天津）有限公司	(131)
金海食品工业有限公司	(135)
艾森绿宝油脂有限公司	(140)
专家综合点评	(144)
大豆食品	(146)
禹王实业有限公司	(146)
雅士利集团	(150)
天圆日月星蛋白有限公司	(154)
杨协成（广州）有限公司	(160)
王致和食品集团有限公司	(165)
北京市豆制食品工业公司	(169)
旭洋绿色食品有限公司	(174)
专家综合点评	(178)
肉类	(180)
双汇集团	(180)
雨润集团	(184)
唐人神集团湖南唐人神肉制品有限公司	(190)
正大有限公司	(196)
德大有限公司	(201)
华都肉鸡公司	(206)
美城食品有限公司	(213)
荷美尔食品有限公司	(222)
波尼亚食品有限公司	(226)
泰祥集团	(231)
凯加食品股份有限公司	(235)
专家综合点评	(241)
乳制品	(242)
蒙牛乳业（集团）有限公司	(242)
光明乳业股份有限公司	(246)

三元食品股份有限公司	(250)
完达山乳业股份有限公司	(254)
沈阳乳业有限责任公司	(258)
燕塘乳业有限公司	(263)
银桥乳业集团	(268)
专家综合点评	(274)
蛋品	(277)
太阳食品（天津）有限公司	(277)
圣迪乐村生态食品有限公司	(280)
专家综合点评	(285)
水产品	(286)
中国水产舟山海洋渔业公司	(286)
中国水产烟台海洋渔业公司水产食品加工厂	(291)
大连海洋渔业集团公司鱼品加工厂	(297)
颖明海湾食品有限公司	(301)
海都食品集团金海食品有限公司	(305)
大连獐子岛渔业集团金贝广场	(309)
海南果蔬食品配送有限公司	(314)
专家综合点评	(319)
水果蔬菜	(321)
华圣企业（集团）有限公司果业公司	(321)
昌泰食品有限公司	(325)
三商食品有限公司	(328)
裕发食品有限公司	(332)
三通食品（潍坊）有限公司	(336)
金椿食品有限公司	(340)
天福食品有限公司	(343)
天成宏利食品有限公司	(348)
清华蒜业有限公司	(355)
专家综合点评	(359)
罐头	(361)
梅林食品有限公司	(361)
银鹭食品有限公司	(365)
中基番茄制品有限责任公司	(370)
黄岩第一罐头食品厂	(374)
安丘市外贸食品有限责任公司	(379)
屯河昌通公司	(383)
专家综合点评	(388)
饮料	(390)
健力宝集团有限公司	(390)

汇源饮料食品集团有限公司	(394)
红牛维他命饮料有限公司	(398)
大湖(天津)新鲜食品果汁有限公司	(402)
蓝猫饮品集团有限公司	(406)
鑫记集团莲联食品有限公司	(411)
专家综合点评	(415)
方便食品	(417)
华食佳食品有限公司	(417)
山东(清清)仁木食品有限公司	(421)
隆泰食品公司	(426)
沐林现代食品有限公司	(434)
专家综合点评	(439)
发酵食品	(441)
安琪酵母股份有限公司	(441)
鲁洲生物科技(山东)有限公司	(445)
奥桑味精食品有限公司	(450)
专家综合点评	(455)
食品添加剂	(457)
银象生物工程有限公司	(457)
江沪钛白化工制品有限公司	(465)
王龙集团	(471)
专家综合点评	(475)
调味品	(477)
佛山市海天调味食品有限公司	(477)
专家综合点评	(480)
糖果	(482)
冠生园食品有限公司	(482)
雅客食品有限公司	(486)
中粮金帝食品(深圳)有限公司	(490)
绿得食品有限责任公司	(494)
专家综合点评	(497)
糕点	(499)
北京稻香村食品有限责任公司食品厂	(499)
咀香园健康食品(中山)有限公司	(503)
新侨食品有限公司	(507)
专家综合点评	(511)
营养与保健食品	(513)
东方红航天生物技术有限公司	(513)
南方李锦记有限公司	(517)
珍奥集团大连珍奥生物工程股份有限公司	(521)

专家综合点评	(525)
酒类	(527)
茅台酒股份有限公司	(527)
青岛啤酒二厂	(530)
珠江啤酒集团有限公司	(535)
绍兴黄酒集团有限公司	(539)
龙徽酿酒有限公司	(543)
专家综合点评	(547)
快餐	(549)
北京空港配餐有限公司	(549)
都丽梦食品有限公司	(551)
金谷园实业发展有限公司	(556)
北京呀咪呀咪学生营养餐配送有限公司	(560)
宝钢集团企业开发总公司后勤保障公司	(564)
俱进餐业	(568)
专家综合点评	(572)
特约稿	(574)
利乐公司	(574)
丹尼斯克(中国)有限公司	(576)
天津仁木食品有限公司	(579)
第四篇 HACCP 认证法规文件选编	(584)
中华人民共和国认证认可条例	(584)
国家质检总局令第 20 号《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》	(592)
《食品安全市场准入审查通则(2004 版)》	(599)
2002 年认监委第 3 号公告《食品生产企业危害分析与关键控制点 (HACCP) 管理体系认证管理规定》	(602)
《食品卫生通则》	(605)
FD Apart120 果蔬汁产品 HACCP 法规	(618)
美国 FDA 水产品 HACCP 123 法规	(625)
欧洲议会与欧盟理事会第 852/2004 号规章	(633)
附录	(649)
缩写词	(649)
定义解释	(650)

第一篇 食品安全与 HACCP 认证

第一章 食品安全与 HACCP

第一节 食品的安全卫生

《食品卫生法》对“食品”的定义是：指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。

食品的安全卫生与必要的营养是食品必须满足的两大要素。《食品卫生法》第六条规定：食品应当无毒、无害，符合应当有的营养要求，具有相应的色、香、味等感官性状。

《食品卫生法》中规定的“食品卫生”包含了“食品安全”，即“食品应当无毒、无害”。“无毒、无害”是指正常人在正常食用情况下摄入可食状态的食品，不会造成对人体的危害。无毒无害不是绝对的，应把有毒、有害物质防止或降低到人们可接受的水平，使其符合国家技术规范、技术规范的强制性的要求规定。

《食品工业基本术语》（GB/T15091—1994）对食品的定义：可供人类食用或饮用的物质，包括加工食品、半成品和未加工食品，不包括烟草或只作药品用的物质。

《食品工业基本术语》将“食品卫生”与“食品安全”概念等同，即指“为防止食品在生产、收获、加工、运输、贮藏、销售等环节被有害物质污染，使食品有益于人体健康、质地良好，所采取的各项措施。”

《食品工业基本术语》将“食品质量”定义为“食品满足规定或潜在要求的特征和特性的总和”，它不仅指食品的外观、品质、规格、数量、重量、包装等，也包含了食品的安全卫生。就食品而言，安全卫生是反映食品质量的主要指标，离开了安全卫生，食品质量就无从谈起。食品的安全要求与卫生要求密切相关，并构成了食品质量概念的主体。

食品污染是影响食品安全的主要因素，分为物理性、化学性和生物学几方面。物理因素如机械加工过程中可能带来的杂物而造成潜在的危害；化学因素如原料和辅料中加入有害物质或其残留；生物学因素如环境污染或操作人员把致病菌带进食品中等。对食品安全的控制就是防止、消除这些对食品安全的危害或使其降低到可接受水平。

一、食品安全是世界性的课题

食品安全之所以在全球范围引起广泛关注，与近几年来国际上相继发生一系列震惊世界的恶性食品污染事件不无相关，如二噁英、疯牛病、O157 等事件，形成一次次的食品卫生问题的冲击波，也引起了有关国际组织和机构以及各国政府的高度重视。食品安全，已经成为世界性问题。因此，有关国际组织、机构及各国政府，都从不同的角度，加强了对食品安全卫生监督的立法和进出口环节上的监控，对安全卫生指标进行了严格的规定。如西方发达国家不仅对进口各类食品中的农药残留、兽药残留、激素等物质规定了严格的限量，从严控制，而且对本国、本地区

销售食品的控制也非常严格。

食源性疾病是指通过食物而进入人体的物质（通常为传染性的或有毒的）引起的疾病。在发展中国家和发达国家都存在。由致病微生物和其他有毒、有害因素引起的食物中毒和食源性疾病的发病率是衡量食品安全状况的直接指标。食源性疾病是中国的一个重要致病来源，也是食品安全问题最直接的表现之一。目前，由于监测网络体系不健全，中国尚无确切的食源性疾病发病率的统计数据。但从世界各国总体情况来看，食源性疾病发生率是比较高的。微生物污染是影响中国食品安全的最主要因素，其中，细菌性污染是涉及面最广、影响最大、问题最多的一种污染（以下内容按时间顺序或国别重新排序，令人感觉罗列太多）。

20 世纪 90 年代暴发了多起由大肠杆菌等病原微生物引起的重大食品安全事件。1993 年 1 月美国西雅图市的一家名为“盒中杰克”（Jack in the Box）的速食连锁店，使用了一批受到病原性大肠杆菌污染的原料肉来制造汉堡，引发大批消费者食物中毒，造成 4 人死亡和 400 多人中毒的惨剧。

1996 年 5 月下旬，日本几十所中学和幼儿院相继发生 6 起大肠杆菌 O157 引起的集体食物中毒事件，中毒人数多达 1 600 人，导致 3 名儿童死亡，80 多人入院治疗。

2000 年 6~7 月份，日本大阪的牛奶厂生产的低脂高钙牛奶被金黄色葡萄球菌肠毒素污染，造成 14 500 多人中毒，180 人住院。在我国，1999 年江苏、安徽暴发流行大肠杆菌 O157 感染性腹泻，患者超过 2 万例，死亡 177 例；2001 年 1 月，浙江有 60 多人因食用了含有“瘦肉精”（即盐酸克伦特罗）的猪肉发生食物中毒。

食物过敏是近年来国外十分关注的一个重要的食品安全问题，其特点是发病率高和致敏食品品种多。据估计有近 2% 成年人和 4%~6% 的儿童患有食物过敏。90% 以上的过敏反应是由 8 类食物引起的，它们是蛋、贝类、奶、花生、大豆、坚果和小麦等。所有的过敏原都是蛋白质，在食物中，众多的蛋白质中只有几种蛋白质能引起过敏，并且只有某些人对其过敏。引起过敏的蛋白质通常能耐受食品的加工和加热，并能抵抗肠道消化酶的作用。食物过敏患者轻者腹痛、腹泻或皮疹，重者可造成过敏性休克。

犯罪分子利用食品进行犯罪或恐怖活动给食品安全带来新问题。WHO 对“食物恐怖”的定义为：以化学性、生物性、放射性等有害物质，蓄意污染食品，导致人群伤亡或死亡，破坏社会经济或政局稳定的行动或危险。“9·11”事件后，美国总统签发了《2002 年公共卫生安全和生物恐怖应对法》，根据该法案，美国 FDA 先后发布了《食品、饲料企业注册法规（草案）》、《进口食品、饲料提前通报法规（草案）》、《食品、饲料企业记录建立和保持法规（草案）》和《可疑货物行政扣留法规（草案）》等四个法规。2003 年 10 月 10 日，FDA 正式发布《食品、饲料企业注册法规》和《进口食品、饲料提前通报法规》。法规中规定，对生产、加工、装箱或储藏在美消费的食品企业所有者、经营者或代理人，必须于 2003 年 12 月 12 日之前注册。未登记注册的外国食品和饲料将被扣关，不得进入美国市场。在我国，犯罪分子利用食品进行犯罪的案件也越来越多，2002 年 9 月发生在南京的特大鼠药投毒案就是一个典型的案例。投毒的物质主要是剧毒急性鼠药（如毒鼠强）。近年来，各国政府都开始重视并采取措施防范犯罪分子利用食品进行犯罪或恐怖活动，确保食品的安全卫生。

食品安全问题的发生不仅影响人民的身体健康和国家经济，还可以影响百姓对政府的信任，甚至威胁社会的稳定和国家的安全。1999 年二噁英事件中比利时内阁的倒台和 2002 年德国发生疯牛病而使卫生和农业部长引咎辞职，是食品安全涉及政治领域的典型案例。

民以食为天，食以安为先，食品安全关系到广大人民群众的身体健康和生命安全，关系到经济发展和社会的稳定，我国党和政府高度重视食品安全工作，多年来，通过立法、司法、行政执法、行业自律、社会监督多方面努力，积极推进食品安全保障体系的建设。

二、中国食品安全主要问题和管理现状

食品安全问题的主要表现为食品安全突发事件频繁；食品原料受污染的风险大；制假、售假食品手段越来越高等。

微生物污染是影响中国食品安全的最主要因素。微生物污染包括细菌性污染、病毒和真菌及其毒素的污染。2000~2002年中国疾病预防控制中心营养与食品安全所对全国部分省市的生肉、熟肉、乳和乳制品、水产品、蔬菜中的致病菌污染状况进行了连续的主动监测，结果表明，微生物性食物中毒仍居首位，占39.62%；化学性食物中毒占38.56%；动植物性和原因不明的食物中毒均在10%左右。在微生物污染中，细菌性污染是涉及面最广、影响最大、问题最多的一种污染。在食品的加工、储存、运输和销售过程中，由于原料受到环境污染，杀菌不彻底，贮运方法不当以及不注意卫生操作等是造成细菌和致病菌超标的主要原因。

在农业生产资料供给、农业产地环境、防疫体系、农产品生产、加工以及销售等环节仍然存在安全隐患。滥用或不当使用农药、兽药等农业投入品、致使农产品药物残留及有害物质超标。在中国杀虫剂中，有机磷农药产量占70%，在有机磷农药中高毒品种的产量又占70%。兽药安全性较低，滥用和超标使用现象严重。饲料中添加违禁药品的现象仍然比较严重。农业环境污染，直接造成了食品中重金属含量超标。

从生产和加工环节来看，农户生产规模狭小，经营分散，农产品分级和包装技术水平低，溯源管理困难；大量家庭作坊式的小型食品企业根本不具备生产合格产品的必备条件。2005年国家对于30类食品进行了抽查，调查了8万家企业，10人以下的小作坊占72%，高达77%的企业不具备生产合格产品的能力。另外一些企业缺乏法律意识，滥用食品添加剂甚至随意添加非食品原料等。

2004年9月国务院在《关于进一步加强食品安全工作的决定》中，进一步明确了各个政府部门的责任：国家食品药品监督管理局负责对食品、药品、化妆品安全管理的综合监督、组织协调和依法查处重大事故；农业部负责食用农产品生产领域生产环境、农业投入品使用和食用农产品安全以及与食品有关的动植物疫病的监督管理；质检部门负责食品生产加工环节的监管，制定食品安全标准，进出口食品的检验检疫和监督管理；商务部门负责对生猪屠宰及食盐加工、销售行业的监督管理；卫生部门负责餐饮业和食堂等消费环节的监管；公安部门负责依法查处制售伪劣有毒有害食品案件，查处制售的违法犯罪分子；工商部门负责食品流通环节的监管；海关部门负责食品进出口监管；城管执法部门负责查处无照经营游商；科技部负责食品安全科技工作；环保局参与产地环境、养殖场和食品加工流通企业污染物排放的监测与控制工作等。

我国政府高度重视食品安全问题，近几年来，国家政府有关部门相继组织了“两个计划，两个工程”。农业部于2001年启动了“无公害食品行动计划”，建立了农产品质量安全例行监测等监管制度，全面加强农产品质量安全监管能力建设，农产品质量安全工作得到全面加强，全国农产品质量安全水平有了明显提高。蔬菜中农药残留超标、畜产品中“瘦肉精”污染等农产品质量安全突出问题，明显得到解决，确保城乡消费者吃上安全放心的“菜篮子”产品。卫生部2003年出台了《食品安全行动计划》，确定了今后5年食品安全工作的主要任务和目标。目标是：建立较完善的食品卫生法律法规及标准体系；建立和完善食品污染物监测与信息系统；建立和完善食源性疾病的预警和控制系统；建立加强食品生产经营企业自身管理的食品安全监管模

式；建立有效保证食品安全的卫生监督体制和技术支撑体系。《食品安全行动计划》强调，加强食品行业和管理，要建立企业诚信机制；要严格执行不合格食品回收制度；在食品企业中推行食品卫生管理员制度；建立食品安全溯源制度。商务部等部委实施了“三绿工程”，提倡绿色消费，培育绿色市场，开辟绿色通道，确保食品流通业的质量安全。国家食品药品监督管理局等8部委联合开展“食品药品放心工程”，按照“标本兼治、着力治本”的工作方针和“突出重点、带动全面”的工作思路，突出源头治理，严格市场准入，规范经营行为。

从2002年开始，质检总局全面推进加工食品质量安全市场准入制度，逐步实现对米、面、油、酱油、醋、肉制品、乳制品、饮料、调味品、方便面、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻面米食品和膨化食品等质量安全市场准入。制度包括三项内容：食品生产企业实施质量安全许可制度，未取得食品质量安全许可证的企业，不准生产食品；对出厂销售食品进行强制检验，未经检验或检验不合格的食品不准出厂销售；合格食品加贴质量卫生安全市场准入标志。

2004年，国家食品药品监督管理局等八部委联合开展了食品安全信用体系建设。主要目标是通过5年的建设，要逐步建立起我国食品安全信用体系的基本框架和运行机制，使我国的食品安全水平迈上一个新台阶。

食品安全信用体系建设的主要内容：一建立食品安全信用管理体制；二建立食品安全信用标准制度；三建立食品安全信用信息征集制度；四建立食品安全信用评价制度；五完善食品安全信用披露制度；六完善食品安全信用奖惩制度。确定了首批试点城市和试点行业。并颁布了《食品安全监管信息发布暂行管理办法》，以加强食品安全信息管理和综合利用，进一步提高我国食品安全监管效能。

1. 食品安全法律

中国目前形成了以《食品卫生法》、《产品质量法》、《农业法》、《标准化法》、《进出口商品检验法》等法律为基础，以《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》、《食品标签标注规定》、《食品添加剂管理规定》，以及涉及食品安全要求的大量技术标准等法规为主体，以各省及地方政府关于食品安全的规章为补充的食品安全法规体系。

《中华人民共和国食品卫生法》主要规定了食品、食品添加剂、食品容器、食品包装材料、食用工具及与食品相关的生产经营场所、环境设施应达到的卫生要求，明确了食品卫生监督工作的职责和相关法律责任。与《食品卫生法》相配套，还有部门行政规章、地方性法规和地方政府规章、食品卫生标准及检验规程等。目前，中国已经建立起以《食品卫生法》为核心，近百个食品卫生管理办法和近500个食品卫生标准所组成的食品安全法规体系，基本涵盖了食品安全管理的各个方面。

《中华人民共和国产品质量法》适用于包括食品在内的经过加工、制作，用于销售的一切产品。它是中国加强产品质量监督管理，提高产品质量，保护消费者合法权益，维护社会经济秩序的主要法律。《产品质量法》明确了中国产品质量的监督管理机制，明确由国务院产品质量监督部门主管全国产品质量监督工作。国务院有关部门和县级以上地方人民政府在各自的职责范围内负责产品质量监督工作。规定了产品质量国家监督抽查、产品质量认证等产品质量监管制度；规范了产品生产者、销售者、检验机构、认证机构的行为及相关法律责任。

《中华人民共和国标准化法》规定了对包括食品在内的工业产品应制定标准，并明确了标准制定、实施和相关职责及法律责任。

《中华人民共和国农业法》规定，国家采取措施提高农产品的品质和质量，建立健全农产品质量标准体系和质量检测监督体系，制定保障消费安全和保护生态环境的农产品强制性标准，禁止生产经营不符合强制性标准的农产品。国家支持建立、健全优质农产品认证和标志制度。扶持