

食品安全知识丛书

食品安全知识读本

SHIPIN ANQUAN ZHISHI DUBEN

(农村版)

国家食品药品监督管理局 编
吉林省食品药品监督管理局



中国医药科技出版社

食品安全知识丛书

食品安全知识读本

(农村版)

国家食品药品监督管理局 编
吉林省食品药品监督管理局

本书编写人员

隋殿军	吴晓光	宋恩来
邱芳萍	赵晓琳	范 军
王满生	刘亚平	房 毅
崔东双	任守爱	张凤清
乔宇驰		

中国医药科技出版社

内 容 提 要

该书介绍了农民作为生产者和消费者常用的食品安全知识，共分为三章，即食品安全与健康、种植（养殖）业、权益与维权。全书采用问答形式，内容实用，通俗易懂，适合广大农民阅读。

图书在版编目（CIP）数据

食品安全知识读本：农村版/国家食品药品监督管理局，吉林省食品药品监督管理局编．—北京：中国医药科技出版社，2006.12

（食品安全知识丛书）

ISBN 7-5067-3563-6

I. 食... II. ①国... ②吉 III. 食品卫生—普及读物 IV. R155-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2006）第 152051 号

出版 中国医药科技出版社

地址 北京市海淀区文慧园北路甲 22 号

邮编 100082

电话 010-62244206

网址 www.cspyp.cn www.mpsky.com.cn

规格 850×1168mm $\frac{1}{32}$

印张 5 $\frac{1}{4}$

字数 125 千字

版次 2006 年 12 月第 1 版

印次 2006 年 12 月第 1 次印刷

印刷 北京市后沙峪印刷厂

经销 全国各地新华书店

书号 ISBN 7-5067-3563-6/R·2939

定价 8.80 元

本社图书如存在印装质量问题请与本社联系调换

食品安全知识丛书编委会

主 任 惠鲁生

副主任 孙咸泽 徐景和 张晋京 李 勤

编 委 孙咸泽 徐景和 张晋京 李 勤

范学慧 石阶平 黄 敏

食品安全知识丛书

《食品安全知识读本》学生版

《食品安全知识读本》社区版

《食品安全知识读本》农村版

《食品安全知识读本》监管版

《食品安全知识读本》企业版

《食品安全应急管理》

《食品企业生产经营档案示范文本》

序

食品安全直接关系到广大公众的身体健康和生命安全，影响着经济发展和社会稳定。世界上越来越多的国家把食品安全视为国家公共安全的重要组成部分，不断加强保障体系建设。开展食品安全宣传教育活动，普及食品安全知识，增强全民食品安全意识，是食品安全工作的一项重要任务，是建设我国食品安全保障体系重要的基础性工作。

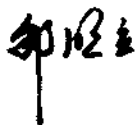
建立健全食品安全宣传教育机制，统筹安排食品安全宣传教育工作，构建社会各界共同参与的食品安全宣传教育平台，组织动员和号召全社会参与食品安全宣传教育活动，规划、指导和推动全国食品安全宣传教育全面、深入开展，食品安全综合监督部门肩负着义不容辞的责任。为此，国家食品药品监督管理局近期会同有关部门起草了《全国食品安全宣传教育纲要》(2006~2010)，对今后五年全国食品安全宣传教育的指导思想、工作目标、工作原则、主要任务、重点对象、组织实施等提出了明确要求。同时围绕“学习食品安全知识，提高食品安全意识，增强食品消费信心，创造幸福美好生活”这个主题，编写了《食品安全知识丛书》，其中包括《食品安全知识读本》学生版、《食品安全知识读本》社区版、《食品安全知识读本》农村版、《食品安全知识读本》监管版、《食品安全知识读本》企业版，以及《食品安全应急管理》和《食品企业生产经营档案示范文本》。

这套丛书力求结合实际、贴近生活、服务群众，其宗旨是

配合全国食品安全宣传教育活动有效开展，普及食品安全常识，增强消费者自我保护意识和能力，推进社会各界共同参与的我国食品安全保障体系建设，营造公平竞争、规范有序、诚实守信的食品市场环境。

编写《食品安全知识丛书》实属不易，我们真诚地期望社会各界多提宝贵意见，使这套丛书更加科学、准确、可读、实用。

国家食品药品监督管理局局长

A handwritten signature in black ink, appearing to read '高启中' (Gao Qizhong), with a vertical line extending downwards from the bottom character.

二〇〇六年九月八日

目 录

第一章 食品安全与健康	1
第一节 食品污染与预防	1
一、食品污染	1
1. 什么是食品污染?	1
2. 食品污染是怎样发生的?	2
3. 常见的食品污染有哪些?	2
4. 食品污染有哪些危害?	2
二、食品的生物性污染与预防	3
1. 什么是食品的生物性污染?	3
2. 食品腐败变质的原因有哪些?	3
3. 食品腐败变质有哪些危害?	4
4. 如何从感官上辨别腐败变质的食品?	4
5. 腌制后的食品会不会变质?	5
6. 家庭如何预防食品腐败变质?	5
三、食品的化学性污染与预防	6
1. 什么是食品的化学性污染?	6
2. 什么是 N-亚硝基化合物食品污染,有何危害?	6
3. 如何减少食品 N-亚硝基化合物污染?	7
4. 为什么要尽量少吃烟熏、火烤食品?	7
5. 什么是食品有毒金属元素污染,有哪些原因?	8
6. 铅、汞、镉、砷污染食品有何危害?	8
7. 如何预防有毒金属污染食品?	10

8. 什么是粮谷的化学性污染, 如何预防?	10
9. 食物农药残留的原因有哪些?	11
10. 蔬菜、水果的主要污染源有哪些, 如何预防? ...	11
第二节 食物中毒与预防	12
一、食物中毒	12
1. 什么是食物中毒?	12
2. 食物中毒的种类有哪些?	12
3. 食物中毒的常见原因有哪些?	13
4. 生活中如何防范食物中毒?	13
二、细菌性食物中毒与预防	14
1. 什么是细菌性食物中毒?	14
2. 细菌性食物中毒有哪些特征?	14
3. 什么是胃肠型食物中毒, 如何预防?	15
4. 什么是毒素型食物中毒, 如何预防?	16
5. 吃病死猪肉有什么危害?	17
6. 农村自办酒席应注意什么?	17
三、霉菌性食物中毒与预防	18
1. 什么是霉菌性食物中毒?	18
2. 黄曲霉毒素急性中毒有哪些危害, 如何预防? ...	19
3. 为什么不能吃霉变的地瓜?	20
4. 为什么不能吃霉变的甘蔗?	20
四、有毒动植物食物中毒与预防	21
1. 什么是有毒动植物食物中毒?	21
2. 为什么吃河豚鱼会引起中毒?	21
3. 吃有毒贝类中毒有哪些表现?	22
4. 为什么大量生食果核仁和木薯可中毒?	22
5. 为什么不要吃未煮熟的豆角?	23

6. 有毒蘑菇中毒有哪些表现?	23
五、化学性食物中毒	24
1. 为什么亚硝酸盐不能当食盐吃?	24
2. 如何预防亚硝酸盐中毒?	26
3. 为什么不要吃绵籽油?	26
4. 有机磷农药中毒有何症状?	26
5. 什么是“瘦肉精”中毒?	27
六、食物中毒的处理	28
1. 发生食物中毒时如何紧急自救?	28
2. 发生食物中毒时如何处理现场?	29
第三节 常见食源性寄生虫疾病与预防	29
一、食源性疾病	29
1. 什么是食源性疾病?	29
2. 什么是食源性寄生虫病?	29
二、常见食源性寄生虫疾病	30
1. 食源性寄生虫病有哪些危害?	30
2. 为什么人吃了痘猪肉会得绦虫病和脑囊虫病?	30
3. 为什么吃生鱼会感染肝吸虫?	31
4. 为什么生吃淡水蟹、喇蛄易患肺吸虫病?	31
5. 为什么福寿螺未煮熟煮透不能吃?	32
6. 为什么野生蛙肉不能吃?	32
7. 为什么肉串必须烤熟才能吃?	33
第四节 日常食品安全	33
一、粮油食品	33
1. 如何选购优质大米?	33
2. 如何鉴别掺入矿物油的大米?	34
3. 如何选购优质面粉?	34

4. 如何选购植物食用油?	35
二、肉及肉制品	36
1. 如何选购猪肉?	36
2. 如何选购牛肉?	36
3. 如何选购羊肉?	36
4. 如何识别“问题肉”?	36
5. 如何识别变质畜肉产品?	37
6. 如何识别健康畜肉与病死、毒死畜肉?	38
7. 如何选购熟肉制品?	38
8. 如何选购咸肉和腊肉?	39
9. 如何挑选香肠和香肚?	39
10. 如何选购健康活鸡?	40
11. 如何鉴别健康禽肉与死禽肉?	41
12. 怎样识别病、死鸡做的烧鸡?	41
三、禽蛋	42
1. 如何挑选优质禽蛋?	42
2. 如何挑选优质皮蛋?	42
3. 如何挑选优质咸蛋?	43
四、如何选购蔬菜?	44
五、如何选购水果?	44
六、豆制品	45
1. 如何选购豆腐?	45
2. 如何选购干豆腐?	46
3. 怎样鉴别腐竹?	46
4. 如何选购其他豆制品?	47
七、乳及乳制品	47
1. 如何选购鲜牛奶?	47

2. 如何选购酸牛奶?	47
3. 如何选购奶粉?	48
4. 如何选购炼乳?	49
八、水产品	49
1. 如何选购淡水活鱼?	49
2. 如何选购淡水新鲜鱼?	50
3. 如何选购海水鱼?	50
4. 怎样识别被污染了的鱼?	51
5. 如何识别鲜虾?	51
6. 如何识别变质的虾米?	52
7. 如何选购新鲜蟹?	52
8. 如何选购咸鱼?	53
9. 如何选购海蜇?	53
10. 如何选购海参?	54
11. 如何选购墨鱼干?	54
12. 如何选购鱿鱼干?	55
13. 如何选购鲍鱼干?	55
14. 如何选购章鱼干?	55
15. 如何选购干贝?	55
16. 如何选购海带?	56
17. 如何选购紫菜?	56
九、调味品	56
1. 如何选购食盐?	56
2. 如何选购酱油?	57
3. 如何选购醋?	58
4. 如何选购白糖?	58
5. 如何选购味精?	59

十、桶、瓶装水及饮料.....	60
1. 如何选购纯净水?	60
2. 如何选购茶叶?	61
3. 如何选购固体饮料?	61
4. 如何选购果汁饮料?	62
十一、酒类.....	63
1. 如何选购白酒?	63
2. 如何选购黄酒?	63
3. 如何选购葡萄酒?	63
4. 如何选购啤酒?	64
十二、儿童食品.....	65
1. 如何选购饼干?	65
2. 如何选购果冻?	66
3. 如何选购膨化食品、油炸小食品?	66
十三、其他.....	67
1. 如何选购黑木耳?	67
2. 如何选购香菇?	68
3. 如何选购笋干?	68
4. 如何选购面筋?	69

第二章 种植(养殖)业..... 71

第一节 种植业..... 71

一、农业生产环境与污染危害..... 71

1. 工业排放废气对农产品质量安全有哪些危害? ... 71
2. 污水对种植业生产安全有哪些影响? 73
3. 固体废弃物对种植业生产安全有哪些影响? ... 73
4. 国家对农产品产地及环境有什么具体要求? ... 74

5. 对污染农产品产地环境的行为如何处理?	74
二、农药使用与管理.....	75
1. 使用农药不当对农产品生产及食品安全 有什么影响?	75
2. 农药污染对农业生产有哪些危害?	75
3. 国家明令禁止在所有农产品上使用的农药品种 有哪些?	76
4. 农产品禁止使用禁用农药的主要原因是什么? ...	76
5. 国家明文规定在蔬菜、果树、茶叶、中草药材 上不得使用 and 限制使用的农药有哪些?	77
6. 生产无公害蔬菜对农药有哪些要求?	78
7. 茶园生产中有哪些禁用、限用和需要推广使用的 农药品种?	78
8. 生产无公害茶叶对安全用药有什么要求?	79
9. 如何掌握茶园使用农药的最佳时期?	82
10. 生产无公害苹果对农药的使用有什么要求? ...	82
11. 有机蔬菜生产中可采用哪些技术防治病、 虫、草害?	83
12. 对出口蔬菜为什么要严格控制农药残留?	84
13. 经营农药需具备什么样的条件?	85
14. 购买农药时需注意哪些事项?	85
三、肥料与管理.....	86
1. 肥料对农产品质量安全有什么影响?	86
2. 生产安全农产品对施肥技术有什么要求?	87
3. 国家对肥料销售有何规定?	88
4. 国家对肥料使用者的权利是如何规定的?	88
5. 国家对肥料是如何监管的?	88

6. 怎样判别假、劣肥料?	89
7. 由于肥料造成农作物减产, 土壤、环境受到 污染时怎么办?	89
8. 生产、销售假肥料如何处理?	89
四、其他.....	90
1. 农产品生产者为保障农产品质量安全需尽 哪些义务?	90
2. 什么是农产品质量安全标准?	90
3. 农产品生产记录应包括哪些内容?	90
4. 生产者销售前是否需对农产品质量安全状况 进行检测?	91
5. 如何正确使用和管理农产品包装及附加 标识?	91
6. 哪些农产品不得销售?	91
7. 对生产销售的农产品如何进行现场检查?	91
8. 农产品生产者、销售者对监督抽查检测结果有 异议时, 如何处理?	92
9. 违反《农产品质量安全法》需要承担的法律责 任是什么?	92
第二节 养殖业.....	93
一、环境与疫病.....	93
1. 动物养殖过程中哪些因素危害食品安全?	93
2. 国家是如何规范动物饲养环境的?	93
3. 饲养、经营动物和生产、经营动物产品应注意 哪些问题?	94
4. 为什么要给牛、羊、猪佩戴免疫耳标?	94
5. 畜禽养殖过程中如何消毒?	95

6. 为什么动物疫病会给食品安全带来威胁?	96
7. 我国将动物疫病分为哪几类, 都包含哪些 动物疫病?	96
8. 怎样防止动物疫病发生?	98
9. 口蹄疫的主要危害有哪些?	98
10. 什么是猪链球菌病?	99
11. 致病性猪链球菌病是通过什么途径和方式 感染人的?	99
12. 怎样预防人感染致病性猪链球菌病?	100
13. 什么是禽流感和高致病性禽流感?	100
14. 如何防止人感染禽流感?	101
15. 如何从改变家禽的饲养方式预防高致病性禽 流感?	101
二、饲料与兽药	102
1. 什么是饲料和饲料添加剂?	102
2. 禁止在饲料和动物饮用水中使用的药物品种有 哪几类?	102
3. 饲养畜禽禁用哪些促生长激素?	102
4. 饲养畜禽使用抗生素不当会带来哪些安全隐患? ...	103
5. 什么是兽药残留?	103
6. 兽药残留对人体健康有哪些影响?	103
7. 禁止或限制使用哪些兽药?	104
8. 中国食品动物禁用的兽药及其他化合物 有哪些?	104
9. 欧盟禁用的兽药及其他化合物有哪些?	105
10. 美国禁止在食品动物中使用的兽药及其他 化合物有哪些?	105

三、检疫与无害化处理	105
1. 国家对动物和动物产品的检疫是如何规定的?	105
2. 动物检疫包含哪些内容?	106
3. 国家禁止经营哪些动物、动物产品?	107
4. 农民自宰自食动物为什么必须检疫?	107
5. 动物、动物产品如何报检?	107
6. 国家对检疫不合格的动物、动物产品如何 处理?	108
7. 国家对病死或死因不明的动物有何限制规定?	108
8. 国家对病死或死因不明的动物如何处理?	108
9. 国家对经营加工染疫的、病死或死因不明的 动物、动物产品如何处理?	108
10. 哪些病害动物及其产品必须进行无害化销毁 处理?	109
四、无公害畜禽生产	109
1. 什么是无公害畜禽肉?	109
2. 国家对生产无公害畜禽肉的选址与设施有哪些 要求?	110
3. 生产无公害畜禽肉对动物防疫有哪些要求?	110
4. 生产无公害畜禽肉对动物消毒有哪些要求?	111
5. 国家对无公害畜禽肉产品检测的对象有哪些?	111
第三节 水产品	111
一、水产环境与污染	111
1. 养殖安全水产品, 对周围环境有什么要求?	111
2. 养殖安全水产品, 对水质有什么具体要求?	112
3. 养殖安全水产品, 对土壤环境有什么要求?	113
4. 养殖安全水产品, 对肥料有哪些要求?	113