



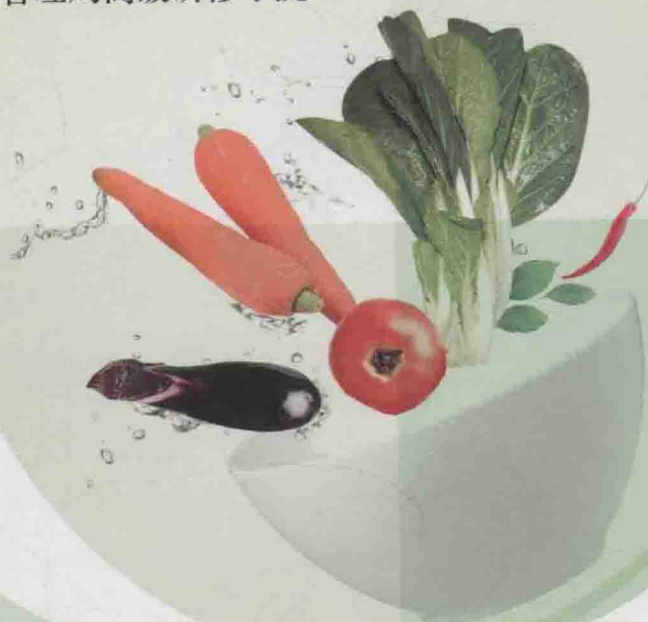
全国食品药品监管人员培训规划教材 (实务类)

QUANGUO SHIPIN YAOPIN JIANGUAN RENYUAN PEIXUN GUIHUA JIAOCAI

食品安全 基础知识

餐饮服务食品安全部分

国家食品药品监督管理局人事司 组织编写
国家食品药品监督管理局高级研修学院



中国医药科技出版社

全国食品药品监管人员培训规划教材

餐饮服务食品安全部分

食品安全基础知识

SHI PIN AN QUAN JI CHU ZHI SHI

国家食品药品监督管理局人事司
国家食品药品监督管理局高级研修学院

组织编写

中国医药科技出版社

内 容 提 要

本书基于食品安全风险分析的科学立场,从餐饮服务食品安全监管目标的科学性、监管方法的系统性和监管措施的有效性出发,全面介绍了国内外餐饮服务食品安全相关研究的现状与进展。书中对餐饮服务食品安全监管理念、内容和体系有许多深刻思考和独到见解,对我国食品安全法律法规体系中与餐饮服务食品安全相关的规定和要求有系统的归纳和介绍,对餐饮服务常见污染因素、导致的危害及其监督管理策略措施等有系统的描述,对营养素、食物及其烹调以及不良生活方式与人体健康和食品安全的关系等做了扼要的阐述。本书对餐饮服务食品安全监督管理工作有现实的指导作用,还可供食品相关各领域和学科的生产、科研和管理工作者参阅。

图书在版编目(CIP)数据

食品安全基础知识/国家食品药品监督管理局人事司,国家食品药品监督管理局高级研修学院组织编写. —北京:中国医药科技出版社,2013.1

全国食品药品监管人员培训规划教材

ISBN 978 - 7 - 5067 - 5732 - 4

I. ①食… II. ①国…②国… III. ①食品安全 - 技术培训 - 教材

IV. ①TS201. 6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 256899 号

美术编辑 陈君杞

版式设计 郭小平

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 发行:010 - 62227427 邮购:010 - 62236938

网址 www.cmstp.com

规格 787 × 1092mm 1/16

印张 17 1/4

字数 236 千字

版次 2013 年 1 月第 1 版

印次 2013 年 1 月第 1 次印刷

印刷 北京友谊印刷有限公司

经销 全国各地新华书店

书号 ISBN 978 - 7 - 5067 - 5732 - 4

定价 48.00 元

本社图书如存在印装质量问题请与本社联系调换

全国食品药品监管人员培训规划教材 建设指导委员会

主任委员 尹 力

副主任委员 吴 涪 边振甲 于贤成

孙咸泽 焦 红

委 员 (按姓氏笔画排序)

王立丰 王兰明 王者雄 毛振宾

方贤业 刘 沛 江德元 杜晓曦

杨 威 李云龙 李国庆 吴少楦

张 伟 张志军 张培培 张耀华

袁 林 徐景和 高 峰 童 敏

颜江瑛

全国食品药品监管人员培训规划教材 建设执行委员会

主任委员 江德元

副主任委员 廖沈涵 刘吉英 王小刚

委 员 徐建功 曹 燕 吴闾云 鲍华燕
曾 智 邹 韵 侯文睿

《食品安全基础知识》编委会

主 编 徐景和 李 蓉

编 者 (按姓氏笔画排序)

李 蓉 张守文

徐景和 樊永祥

编者的话

我国食品药品监管队伍是政府履行监管职能、保障公众饮食用药安全的主要力量。监管人员直面社会公众，处理与人民群众健康和生命安全息息相关的公共事务，任务艰巨，责任重大。这支队伍的能力和素质，直接关系到社会的和谐稳定，关系党和国家威信和执政能力。

党中央高度重视食品药品监管队伍建设，2010年，《国家中长期人才发展规划纲要（2010-2020年）》将食品药品监管人才列为要加强培养的急需紧缺专门型人才。国务院在《国家药品安全“十二五”规划》又明确提出要形成一支规模适当、结构合理、素质优良的药品监管队伍。为落实党中央、国务院的战略部署，国家局颁布了《全国食品药品监管中长期人才发展规划（2011-2020年）》，对食品药品监管队伍建设做了全面的部署，今后十年，将是全系统教育培训科学发展的大好时期。

国家局始终高度重视监管队伍的教育培训，并对教育培训体系建设做出系统规划，把教材建设作为教育培训体系建设的重要内容之一。为此，成立了培训规划教材建设指导委员会，并于2010年，出版了药品、医疗器械监管培训规划教材（基础知识）共13本。即将出版的药品、医疗器械、餐饮服务食品安全监管规划教材（监管实务类）15本，则是紧密围绕提升监管人员能力和素质这一主题，在内容上，突出了针对性和实用性，力求将一线监管实践经验与专家学者的专业化理论知识有机结合，与食品药品行业发展和科技进步相适应。在形式上，力求体例新颖、操作性强，着重加强读者思考和解决问题能力的训练，突出案例分析，增强可读性，引导建立科学的思想、工作与学习方法。

教材建设是食品药品监管教育培训事业发展的永恒课题，也是食品药品监管理论和实践经验的结晶。这套教材的出版，必将对监管队伍能力建设起到积极的促进作用，希望广大食品药品监管人员认真学习，不断提高监管能力和水平。这套教材是食品药品监管系统成立以来，首次编写的规划教材，还需要在监管实践中不断地加以完善、丰富和提高。国家食品药品监督管理局将继续汲取各方面意见和建议，使这套教材更好地服务于食品药品监管事业发展。

国家食品药品监督管理局人事司
国家食品药品监督管理局高级研修学院
2013年1月

食品是人类赖以生存和发展的最基本物质基础，餐饮服务食品安全关系到公众的身体健康和生命安全，关系到经济发展和社会和谐，关系到国家和政府的形象。在农畜业生产和食品加工技术飞速发展的今天，人类的食品比以往任何时候都更加丰富。然而，人类的许多疾病也与食品密切相关。近年来，中国餐饮服务食品安全水平有了明显提高。但必须看到，由于农兽药的长期大量使用，食品添加剂的误用或滥用，各种工业和环境污染物的存在，有害元素和各种病原体的污染，新的有害生物多次出现并造成危害，食品新技术和新工艺应用可能带来的负效应，以及食品行业的道德诚信事件频出等，我国食品安全状况不容乐观。

《食品安全法》及其实施条例颁布实施以来，《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》和一系列餐饮服务食品安全监管规章及规范性文件相继颁布施行，我国餐饮服务食品安全监管体系逐渐成熟和完善，监管的重点也由原来的结果监管逐渐过渡到过程监管。我国比以往任何时期都更加需要食品安全监管者、食品生产经营者和消费者更多地掌握食品安全基础知识，贯彻“预防为主、科学管理、明确责任、综合治理”的工作原则，形成维护食品安全的强大合力，同铸食品安全。

食品安全监管的理论和实践，经过漫长的感性认知和个别现象的总结阶段，在近30年内应对许多挑战后得到了长足发展。但至今，我国的食品安全学规划教材尚不多见，对餐饮服务食品安全的风险规律以及这些规律与公众健康、食品行业发展、食品控制战略和食品控制体系间关系等尚无实用教材。国家食品药品监督管理局为配合餐饮服务食品安全监管培训工作，出版了一套规划教材。

本书作为这套教材之一，秉承“全过程控制”的餐饮服务食品安全理念，构建了适应我国有关法律、法规、标准和规范的食品安全基础知识基本框架。在各位编委的努力和配合下，《食品安全基础知识》教材面世了。本书基于食品安全风险分析的科学立场，从餐饮服务食品安全监管目标的科学性、监管方法的系统性和监管措施的有效性出发，全面介绍了国内外餐饮服务食品安全相关研究的现状与进展。书中对餐饮服务食品安全监管理念、内容和体系有许多深刻思考和独到见解，对我国食品安全法律法规

体系中与餐饮服务食品安全相关的规定和要求有系统的归纳和介绍,对餐饮服务常见污染因素、导致的危害及其监督管理策略措施等有系统的描述,对营养素、食物及其烹调以及不良生活方式与人体健康和食品安全的关系等做了扼要的阐述。全书贯穿了处理好四个关系的思考,这四个关系是:安全监管与行业和社会发展、行政监管与技术监督、分段监管与全程监管以及过程监管与终产品监管关系。书中许多内容是编写者多年工作和研究的成果,对餐饮服务食品安全监督管理工作有现实的指导作用。本书还可作为食品质量与安全专业、食品科学与工程专业、预防医学专业和各相关专业的教材,也可供食品科学、卫生化学、传染病学、流行病学、寄生虫病学、医学微生物学和公共卫生学以及上述领域生产、科研和管理工作者等参阅。

餐饮服务食品安全基础知识综合性较强,涉及食品科学和技术、食源性病原学、食品化学、食品毒理学、营养与食品卫生学和流行病学等学科,是这些学科在餐饮服务食品安全方面的体现和应用。本教材的编者均在这些领域多年从事相关研究和工作,具有丰富的教研和实践经验,并在各自的工作中取得了卓越的成绩。全书共六章,参与编写的作者有:国家食品药品监督管理局食品安全监管司徐景和司长(第一章),中国疾病预防控制中心李蓉教授(第二章、第三章和第五章的第一节与第二节)、国家食品安全风险评估中心樊永祥研究员(第四章)和黑龙江省食品药品监督管理局张守文副局长(第六章和第五章的第三节)。本教材的出版是各位编者集体智慧的结晶,他们吸纳了国内外许多学者在食品安全科学领域研究的结果并结合了当前我国食品安全形势和主要任务;国家食品药品监督管理局高级研修学院的领导和教研室的各位老师为本教材的编审做了大量组织和服务工作,中国医药科技出版社的编辑们为本教材的出版付出了辛勤的努力,在此一并向他们表示真诚的感谢!

为使本教材具有十分鲜明的现实性、前瞻性、实用性和可读性,成为一部教学与应用、理论与实践相结合的教材和工具书,参加本教材编写的所有作者都付出了艰辛的劳动,但由于涉及领域广泛和编写水平有限,书中难免有不妥和疏漏之处。我们希望广泛征集广大授课教师、学员和其他读者的使用意见,敬请广大同行和读者提出批评和建议,以便我们今后修订、补充和进一步完善这部教材。

编 者

2013年1月

第一章 总论	1
第一节 食品安全概述	1
一、食品安全概念	1
二、食品安全主要内容	5
三、食品安全风险	7
四、食品安全监管现状	7
第二节 食品安全地位	9
一、食品安全与民生	10
二、食品安全与政治	10
三、食品安全与经济	11
四、食品安全与社会	12
第三节 食品安全监管	13
一、监管理念	13
二、监管法制	25
三、监管体制	30
四、监管机制	36
第二章 食品安全危害因素及危害控制	44
第一节 危害因素	44
一、生物性危害因素	44
二、化学性危害因素	58
三、物理性危害因素	67
第二节 食源性疾病	69
一、概念、种类与现状	69
二、食物中毒	71
三、食源性传染病	77
四、食源性感染性疾病	78
第三节 危害控制	80
一、危害因素控制	80
二、食源性疾病控制	82

第三章 食物、营养与食品安全	88
第一节 营养素与平衡膳食	88
一、产能营养素	88
二、非产能营养素	92
三、平衡膳食	95
第二节 营养与疾病	99
一、营养构型与营养相关疾病	99
二、叶酸与出生缺陷	103
三、钙磷与骨质疏松症	103
第三节 营养、食物与癌症	106
一、营养素与癌症	106
二、食物与癌症	107
三、食品加工与癌症	107
四、预防癌症的膳食建议	108
第四章 食品安全法规与标准	112
第一节 食品安全法律法规	112
一、《食品安全法》及其实施条例	112
二、《中华人民共和国刑法》	119
三、其他食品安全相关法律法规	122
第二节 食品安全监管规章及规范性文件	128
一、餐饮服务环节	128
二、流通环节	134
三、其他规章及规范性文件	137
第三节 食品安全标准	140
一、食品标准化管理的沿革	140
二、标准体系	141
三、管理和制（修）订程序	142
四、工作进展	144
第五章 餐饮安全监管技术支撑	148
第一节 食品安全检验	149
一、概念、内涵与原则	150
二、机构、人员与能力	156
三、检验的效用	163

第二节 风险监测与风险分析	164
一、食品安全风险监测	165
二、食品安全风险分析	174
三、风险评估实例简介	189
第三节 信息化管理技术	193
一、地位与作用	193
二、基本内容	195
三、我国现状与发展趋势	204
 第六章 餐饮业	 208
第一节 餐饮业概况	208
一、发展历程	208
二、发展现状	209
三、经营模式	214
四、规划与发展趋势	218
第二节 常用管理方法	224
一、5S 管理方法	224
二、五常法	233
三、6T 实务	237
四、食品安全规范化管理指南	244
五、ISO22000 食品安全管理体系	248
第三节 烹饪工艺	250
一、烹调的原则	250
二、有害物质与控制	251
三、营养素损失与控制	253
四、各类食物的烹调方法	256
五、餐饮现代加工工艺	259

第一章

总 论

学习要点

本章为食品安全基本知识概述。学习本章要了解食品安全与食品卫生、食品质量和食品营养的关系，并掌握食品安全的概念及其价值；了解食品安全的主要内容、食品安全风险的类型及食品安全与政治、经济、社会以及民生的关系，多方位思考食品安全的地位和作用；明确食品安全监管理念的含义、要素及其基本要求，遵循食品安全监管的基本规律和要求；了解食品安全监管体制的演变、类型及其发展趋势，把握食品安全监管体制改革的发展方向；了解食品安全监管机制的含义和类型，努力提升食品安全监管效能。

第一节 食品安全概述

食品安全问题事关民生福祉、经济发展、社会和谐和国家形象，已成为当今国际社会普遍关注的重大社会问题。新世纪以来，我国政府坚持以人为本、执政为民、科学发展的理念，高度重视食品安全工作，采取了一系列重大措施强化食品安全监管，食品安全工作已进入新的发展阶段。

一、食品安全概念

食品安全概念的提出，是时代发展和社会进步的产物。根据我国《食品安全法》第九十九条规定，食品安全是指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。该规定是我国首次从国家立法层面明确食品安全的含义。

（一）食品安全词源

长期以来，与食品相关的概念主要有食品卫生、食品质量、食品营养和食品安全等。有关这四者之间的关系，国内外相关文献有不同的表述，专家学者间也有不同的认识。一般认为，食品安全的概念成长于食品卫生的概念。

1. 食品卫生

关于食品卫生，《食品工业基本术语》（GB/T 15091 - 94）2.22 指出：食品卫生，为防止食品在生产、收获、加工、运输、贮藏和销售等各个环节被有害物质（包括物

理、化学和微生物等方面)污染,使食品有益于人体健康和质地良好所采取的各种措施。同义词:食品安全。1995年10月30日第八届全国人大常委会第十六次会议通过的《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,要有相应的色、香和味等感官性状。该规定通常被理解为食品卫生的概念。

2. 食品质量

关于食品质量,《食品工业基本术语》(GB/T 15091-94) 2.18指出:食品质量,食品满足规定或潜在要求的特征和特性总和。反映食品品质的优劣。

3. 食品营养

关于食品营养,《食品工业基本术语》(GB/T 15091-94) 2.23指出:食品营养,食品中所含的能被人体摄取以维持生命活动的物质及其特性的总和。

4. 食品安全

关于食品安全,2005年6月1日国务院办公厅印发的《国家重大食品安全应急预案》第7.1条规定:食品安全,是指食品中不应包含有可能损害或威胁人体健康的有毒、有害物质或不安全因素,不可导致消费者急性、慢性中毒或感染疾病,不能产生危及消费者及其后代健康的隐患。2006年3月1日,国家质量监督检验检疫总局和国家标准化委员会发布的《食品安全管理体系——食品链中各类组织的要求》(GB/T 22000-2006/ISO 22000:2005)规定:食品安全,是食品在按照预期用途进行制备(或)食用时,不会对消费者造成伤害的概念。2009年2月28日第十一届全国人大常委会第七次会议通过的《食品安全法》第九十九条规定:食品安全,指食品无毒、无害,符合应当有的营养要求,对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。



知识链接与拓展

国际组织对食品卫生和食品安全的定义

世界卫生组织在《加强国家级食品安全性计划》中将食品卫生定义为:“为确保食品安全性和适宜性在食物链的所有阶段必须采取的一切条件和措施”。联合国粮农组织和世界卫生组织在《保障食品的安全和质量:强化国家食品控制体系指南》指出:“食品卫生,是指在食品链所有环节上所采取的确保食品安全和宜食用性的必要条件和措施”。国际食品法典委员会将食品安全定义为:“对食品按照其预定用途进行制作、食用时不会对消费者造成损害的一种担保”。

(二) 食品安全概念的定位

从《食品安全法》规定的内容看,食品安全主要包括以下三层内容:一是食品无毒、无害;二是符合应当有的营养要求;三是对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。在这里,有必要对食品安全的概念进行深入的分析。

1. 绝对性与相对性

从《食品安全法》有关食品安全的概念可以看出,食品安全是个绝对的概念,应

当“无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害”。这个定性的要求反映了食品的基本属性。然而，食品安全又是个相对的概念。在食品安全监督执法中，判断每个食品是否安全，往往需要依靠具体的安全标准，而这时的食品安全往往是个定量的要求。食品安全问题不仅与经济发展和科技进步有关，而且与环境保护和社会管理相联，需要理性看待和把握。社会公众对食品安全的要求是绝对的，但由于科学发展和认知能力等诸多条件的限制，食品安全保障是相对的。在任何国家和任何时代，食品不可能是零风险。即便今日被判定为安全的食品，随着认识的提高，将来却未必绝对安全。然而，现代科学技术的发展和管理经验的积累，为食品安全从相对安全逼近绝对安全提供了重要条件。

2. 宏观性与微观性

从社会治理的角度来看，食品安全是个大概念，包容并统揽了食品卫生、食品质量和食品营养等概念。如食品安全专项整治，既包括卫生问题，也包括质量问题，甚至还包括营养问题。而《食品安全法》所确定的食品安全则属于小概念，严格说来，其只包括了食品质量中的部分要素。食品安全是否包括食品营养，《食品安全法》中规定并不一致。在该法有关食品安全的定义中，食品安全包括了食品营养，而在其他相关条款中，食品安全与食品营养则又是并列表述的关系。如该法第二十条规定，食品安全标准包括“对与食品安全、营养有关的标签、标识、说明书的要求”等。所以，应当注意不同语境下“食品安全”的含义。广义的食品安全可以包括食品卫生、食品营养和食品质量等，而狭义的食品安全并不包括食品质量中的全部要素。因为食品安全往往与生存权相关联，是最低要求，具有强制性；而食品质量往往与发展权相关，是层级要求，具有选择性。

3. 静态性与动态性

“食品安全”的语词虽然不变，但“食品安全”的内涵却与时俱进，引领着食品产业发展和食品安全监管的不断进步。如同样为食品安全标准，但不同时期的食品安全标准的技术指标可能有所不同。必须承认，食品安全是个发展的概念，是个历史范畴，其内涵与外延将随着社会的发展和时代的进步不断调整。

4. 传统性与现代性

当今的食品安全问题，有的属于传统问题，如微生物危害、化学性危害和生物性危害；有的属于现代问题，如转基因食品安全和食品安全反恐等。在解决传统食品安全问题的同时，必须密切关注新型食品安全问题。

（三）食品安全概念的价值

长期以来，人们往往采取“内涵外延法”来区分食品安全和食品卫生，这种传统和经典的方法在今天仍具有一定的意义。但随着“大卫生”和“大安全”观的出现，在食品安全与食品卫生的区分上，传统的“内涵外延法”有时就不那么灵验了，“理念提升法”则应运而生。严格说来，食品安全与食品卫生的变化，绝不是事物概念内涵与外延的简单调整，而是治理理念和治理模式的重大变革。食品安全概念的出现，标志着食品安全治理新时代的到来。

1. 全程治理

食品生产经营包括种植、养殖、生产、加工、贮存、运输、销售和消费等诸多环节。传统的食品保障体系基本上是把治理的重点锁定在生产加工环节。那时,人们执迷于先进的检验检测手段可以有效识别食品安全风险,进而妥善解决食品安全问题。然而,各种食源性疾病的持续爆发表明,将食品安全保障完全寄托在检验检测上,是不切实际的幻想。食品生产经营的任何环节存在缺陷,都可能导致整个食品安全保障体系的最终崩溃。在深刻总结经验与教训的基础上,国际社会逐步探索出了保障食品安全的新方法,即食物链控制法,要求食品安全治理竭尽所能地向“两端”延伸,最前端要延伸到农产品的种植和养殖环节,甚至农业投入品的生产和使用环节,最末端要延伸到食品的储藏和制作等消费环节。应当说,在养殖、生产、流通和消费等环节,食品卫生都有很大的运行空间。然而,当这种延伸进入种植环节时,食品卫生已经力不从心,只能让位于食品安全。食品安全比食品卫生具有更广的治理空间。食品安全概念的提出,标志着食品安全全程治理时代的到来。

2. 风险治理

食品安全治理的目标和任务就是预防、控制和减少食品风险,保障公众的身体健康和生命安全。在食品生产经营的全过程,安全与风险对立统一,此消彼长。风险是所有管理科学共同面临的主题。食品安全工作的核心内容就是治理食品风险。应对食品风险就是保障食品安全,而保障食品安全就需应对食品风险。在新时代,食品安全风险广泛,复杂而多变,既有生物性风险,也有化学性风险;既有原发性风险,也有继发性风险;既有技术性风险,也有制度性风险。而且各种风险相互渗透和相互叠加,食品安全监管不断面临新挑战。知己知彼方能百战不殆。从安全与风险的对立统一辩证地把握食品安全,食品安全治理才更具科学性、针对性和有效性。正因为如此,国际社会才逐步采取风险分析的模式来破解食品安全难题,风险评估、风险管理与风险交流才成为食品安全治理的重要途径和方式。根据食品安全风险的时间与空间分布,食品安全治理形成全面治理与重点治理的格局,分步实施与分类治理的策略。与风险治理相对应的哲学思辨只能是安全治理。食品安全比食品卫生具有更深的治理内涵。食品安全概念的提出,标志着食品安全风险治理时代的到来。

3. 政府治理

从历史的角度来看,各国政府对国民健康的保障经过了无责任到有责任(从道义责任到法律责任)的发展阶段。随着经济全球化和贸易自由化步伐的加快,消费者从来没有像今天这样关注食品生产、流通和消费,日趋要求政府对食品安全和消费者保护承担更多的责任。今天,食品安全已成为各国公共安全乃至国家安全的重要组成部分,成为衡量各国政府执政能力的重要内容。食品安全不仅关系到经济发展和国际贸易,同时也关系到公共安全和国家安全。全球化进程将食品安全融入到公共安全乃至国家安全之中,突显了食品安全的重要地位。食品安全比食品卫生具有更高的地位。食品安全概念的提出,标志着食品安全政府治理时代的到来。

此外,还应看到,食品安全和食品卫生是两个紧密联系、科学扬弃和内在成长的概念。尽管“卫生”的科学内涵应是保卫生命、捍卫生命,但从我国目前的监管实际

来看,食品“卫生”监管主要负责“外在”场所环境的监管,而食品“安全”监管不仅负责“外在”场所环境的监管,而且还包括食品“内在”要求的监管。从这个意义上讲,食品安全与食品卫生之间的关系不是否定与排斥的关系,而是成长与进步的关系。食品安全克服了食品卫生成长的困境,对人的保护更全面、更具体和更深刻。

二、食品安全主要内容

从食品安全的概念分析中可以得出如下结论:食品安全既包括结果安全,也包括过程安全;既包括现实安全,也包括未来安全;既包括显性安全,也包括隐性安全。关于食品安全的主要内容,可以从不同角度来划分,如从食物链全过程角度来看,可划分为食品种植养殖安全、食品生产加工安全、食品经营流通安全和餐饮消费安全等。餐饮消费环节食品安全的主要内容与食品生产经营安全密切相关。从食品生产经营要素的角度来看,食品安全的主要内容应包括以下几个方面。

(一) 食品原料、食品添加剂和食品相关产品安全

食品原料、食品添加剂和食品相关产品是食品生产经营的对象。食品企业生产经营食品,首先必须保障食品原料、食品添加剂和食品相关产品的安全。食品原料主要包括食用农产品和成品原料等用于食品生产的各种原始物料。食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品相关产品是指用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具及设备。食品原料、食品添加剂和食品相关产品都必须符合食品安全标准,且符合相关法定要求。

《食品安全法》规定,餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器,使用前应当洗净、消毒,炊具和用具用后应当洗净,保持清洁;贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全无害,保持清洁,防止食品污染,并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求,不得将食品与有毒和有害物质一同运输;直接入口的食品应当有小包装或者使用无毒和清洁的包装材料和餐具;用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准;使用的洗涤剂和消毒剂应当对人体安全 and 无害。禁止生产经营下列食品:用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品,或者用回收食品作为原料生产的食品;致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全限量的食品;营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品;腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品;病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品;未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类,或者未经检验或者检验不合格的肉类制品;被包装材料、容器和运输工具等污染的食品;超过保质期的食品;无标签的预包装食品;国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品;以及其他不符合食品安全标准或者要求的食品。使用不安全的食品原料、食品添加剂和食品相关产品生产经营食品,属于违法行为。

(二) 人员健康安全

食品生产经营离不开从业人员,而从业人员的健康状况直接关系到食品安全。《食