


现代农业产业技术 *一万个为什么*

中华人民共和国农业部 组编

农产品 质量安全

1000 问



 中国农业出版社



现代农业产业技术一万个为什么

农产品质量 安全

100 问

中华人民共和国农业部 组编

中国农业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

农产品质量安全 100 问/中华人民共和国农业部组编.
北京: 中国农业出版社, 2009. 2

ISBN 978-7-109-13231-3

I. 农… II. 中… III. 农产品—质量管理—中国—问答
IV. F326.5-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 204164 号

责任设计 秦 雪
责任校对 苏淑玲
责任印制 李建国

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

北京通州皇家印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行
2009 年 3 月第 1 版 2009 年 3 月北京第 1 次印刷

开本: 850mm×1168mm 1/32 印张: 2.875

字数: 48 千字 印数: 1~10 000 册

定价: 6.00 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 孙政才

副主编 张桃林 梁田庚 白金明 刘增胜

编 委 (按姓氏笔画排序)

马俊哲 王衍亮 王济民 石燕泉

朱 岩 刘 艳 纪绍勤 孙 钊

孙 林 孙 哲 孙玉田 李 芹

杨雄年 张 园 张国良 张洪光

陈 阜 陈 强 陈永福 陈守伦

周振峰 赵立山 胡金刚 柯文武

黄太寿 黄向阳

本书编写 农业部农产品质量安全监管局

前言

党的十七届三中全会指出，农业发展的根本出路在于科技进步。为促进现代农业产业的发展，强化科研与生产实践的结合，促进农业技术推广、农村实用人才和新型农民培训工作，我们组织专家，创作编写了《现代农业产业技术一万个为什么》丛书。

这套丛书根据广大农民群众生产、生活需求，就主要农产品的现代产业技术以及农民需要了解的管理经营、转移就业和农村日常生活等方面的知识，以简单明了的提问、开门见山的回答、通俗易懂的文字、生动形象的配图，讲解了一万个问题，具有很强的针对性、实用性和可操作性。

希望这 100 本凝聚着众多专家智慧的图书，能够适应广大基层农技人员和农民的所想、所需，起到有益的指导与帮助作用。

许多专家参加了该套图书的编写、审定和绘图工作，在此一并表示感谢。

编委会

二〇〇九年三月

目 录

前言

一、农产品质量安全概念	1
1. 什么是安全的食用农产品?	1
2. 我国食用农产品安全现状如何?	2
3. 如何安全消费食用农产品?	3
4. 不使用任何农药生产出来的农产品就是无 公害农产品吗?	4
5. 无公害农产品、绿色食品和有机食品的 标志是什么?	4
6. 无公害农产品、绿色食品和有机食品的特点和 关系是什么?	6
7. 食用农产品标准及分类是什么?	7
8. 如何获取食用农产品标准?	7
9. 食品标签中的 HACCP、GMP、SSOP、ISO 代表什么含义?	8
10. 买到假冒劣质农产品后该怎么办?	9
11. 根据《农产品质量安全法》规定, 哪些农产品 不得在市场上销售?	9
12. 《农产品质量安全法》对农产品的包装和标识 有哪些要求?	10



二、农产品安全生产基本知识	12
13. 种植业农产品安全生产中，如何进行产地选择？	12
14. 选购农业生产资料应注意什么？	13
15. 如何选择和处理种子？	14
16. 如何科学合理使用农药？	14
17. 农作物采收与加工过程中需要注意什么？	16
18. 种植产品包装与运输中，如何保障质量安全？	17
19. 畜禽产品安全生产中，如何进行场址选择？	17
20. 畜禽安全饲养管理中，对工作人员有什么要求？	18
21. 畜禽安全饲养管理中，对饲料有什么要求？	19
22. 如何安全使用兽药？	20
23. 畜禽产品加工中应如何保证质量安全？	21
24. 渔业产品安全生产中，如何进行场址选择和设施购置？	23
25. 水产养殖安全生产中，投苗前需要做什么准备？	24
26. 水产养殖安全生产中，如何选购和放养苗种？	25
27. 水产养殖如何安全使用饲料？	26



28. 水产养殖如何进行安全的用水管理? 27
29. 水产品的捕获和运输中是如何保障质量安全的? 28
30. 为了保障捕捞水产品的质量安全, 渔船和捕捞设备应达到哪些要求? 29
31. 捕捞水产品如何安全保鲜? 30
32. 要保障捕捞水产品的质量安全, 运输时应注意什么? 31
33. 水产品加工如何保障质量安全? 32
34. 食用农产品的可追溯体系是什么? 34
- 三、农产品安全消费常识** 35
35. 怎样鉴别和处理发霉大米? 35
36. 陈化粮可食用吗? 36
37. 怎样选购面粉? 36
38. 如何鉴别染色小米? 37
39. 如何识别真假黑米? 38
40. 如何防止花生、大豆、芝麻等油料农产品中黄曲霉毒素的危害? 39
41. 各种食用油的营养成分如何, 如何吃出健康? 39
42. 蔬菜中的主要污染物有哪些? 40
43. 蔬菜中的污染物有何危害? 41
44. 有虫眼的蔬菜就一定是安全的吗? 42
45. 购买的新鲜蔬菜应先浸泡几小时后方能食用,



- 这种观点正确吗? 42
46. 什么是蚕豆病? 43
47. 土豆发芽能吃吗? 43
48. 如何预防四季豆中毒? 44
49. 野菜都是安全蔬菜, 这种观点正确吗? 45
50. 如何购买和食用野生食用菌? 45
51. 如何选购银耳和竹荪? 46
52. 如何选购灵芝破壁孢子粉? 47
53. 如何鉴别黄花菜质量? 48
54. 如何正确选购黄花菜? 48
55. 如何正确食用干黄花菜? 49
56. 如何鉴别笋干质量优劣? 49
57. 怎样选购腐竹? 50
58. 为什么腐竹生产中严禁使用“吊白块”? 50
59. 如何识别优劣豆腐皮? 51
60. 水果带皮吃好还是削皮吃好? 51
61. 部分腐烂水果在削去腐烂部分后可以食用吗? 52
62. 怎样科学食用水果? 52
63. 菠萝在食用时应该注意什么问题? 53
64. 芒果在食用时应注意什么问题? 53
65. 杨梅在食用时应注意什么问题? 54
66. 菠萝蜜在食用时应注意什么问题? 54
67. 什么样的香蕉是可以安全食用的? 55
68. 如何科学合理地饮茶? 56



69. 如何保管茶叶?	57
70. 喝牛奶要注意什么?	58
71. 牛奶口味淡与浓, 是否与质量有关?	58
72. 有些人喝牛奶会腹泻是怎么回事?	59
73. 为什么要喝“无抗奶”?	59
74. 为什么牛奶不能冷冻保存?	60
75. 为什么酸奶是一种良好的保健食品?	60
76. 乳酸菌饮料与乳酸饮料有什么区别?	61
77. 如何食用蜂蜜?	61
78. 如何贮存蜂蜜?	62
79. 什么样的蜂胶产品才是安全可靠的?	62
80. 蜂胶产品的服用量多少为合适?	63
81. 为什么鲜蜂王浆必须冷冻保存?	64
82. 如何正确认识蜂王浆中的激素?	64
83. 如何科学食用蜂花粉?	65
84. 如何科学贮存蜂花粉?	65
85. 如何通过感官检验辨别畜禽肉的新鲜度?	66
86. 如何鉴别注水肉?	66
87. 如何鉴别母猪肉?	67
88. 什么是冷却排酸肉?	68
89. 如何辨别冷却排酸肉?	68
90. 如何区分羊肉、猪肉与狗肉?	69
91. 选购鲜猪肉应该注意什么?	70
92. 选购牛羊肉应该注意什么?	70
93. 选购禽肉应该注意什么?	71



94. 选购肉类制品应该注意什么?	72
95. 瘦肉精有什么危害?	73
96. 氯霉素有什么危害?	74
97. 影响水产品安全的主要因素有哪些?	74
98. 如何判断蟹类的新鲜程度?	76
99. 多宝鱼还能食用吗?	77
100. 所有的红心鸭蛋都不能吃吗?	77
主要参考文献	79

一、农产品质量安全概念

1. 什么是安全的食用农产品？

安全的食用农产品，是指食用农产品中不应含有可能损害或威胁人体健康的因素，不应导致消费者急性或慢性毒害或感染疾病，或产生危及消费者及其后代健康的隐患。食用农产品来源于动物和植物，受各种污染的机会很多，其污染的方式、来源及途径是多方面的，在生产、加工、运输、贮藏、销售、烹饪等各个环节均可能出现污染，因此食用农产品质量安全不仅仅局限于微生物污染、化学物质残留及物理危害，还包括如营养、食品质量、标签及安全教育等问题。目前我国食用农产品安全存在的主要问题，大致可分为兽药或农药残留超标、动物疫病、环境因素造成的有毒有害物质超标及人为的掺杂使



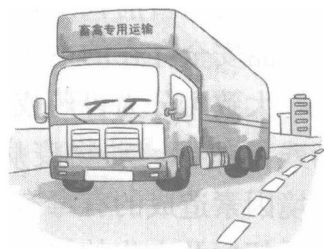


假问题。

2. 我国食用农产品的安全现状如何？

农产品质量安全（特别是鲜活农产品的质量安全）是近些年全球都特别关注的热点之一。我国政府一直非常重视这项工作，近些年农业部在农产品质量安全控制方面采取了一系列有效措施，如大力推广应用标准化生产技术、开展生产环境的监测监控、加强对农药兽药等生产资料使用的监管、实施农产品质量安全监督抽查、实行市场准入制度和强化农产品质量安全责任制等，有效地控制了源头的污染，使农产品质量安全水平大幅度提高。近两年农业部对全国 37 个省（自治区、直辖市，含计划单列市）生产基地、批发市场、农贸市场和超市每年 5 次的蔬菜农药残留例行监测，合格率基本在 95% 以上，合格率比国际食品法典委员会（CAC）发布的有关标准判定，还要高两个百分点左右。

近年来，国内媒体报道了多起不安全食用农产品事件，使得很多消费者对国内食用农产品质量缺乏信心。其实，广大消费者和媒体工作者应准确理解“不安全食品”这一概念。监测部门日常抽检不合格的产品，仅代表该产品不符合检测标准，而不能简单认为是不安全的





产品。如何确认不合格产品是否安全，还要看其超标程度和整体摄入量是否对人体构成威胁。以孔雀石绿残留为例，监测部门检测到在水产品中孔雀石绿的含量最低是 0.002 毫克，最高是 5 毫克，香港食品环境卫生署对此做了一个风险评估，称如果一个人一天吃 290 千克这样的水产品，也不会致癌。

3. 如何安全消费食用农产品？

(1) 购买 大型超市及大型农贸场所出售的农产品受到严格检测及监督管理，一般也建立了速测点，因此，在以上地点购买的产品在质量安全上会更有保证。同时，根据历年的检测结果显示，超市的农产品质量安全合格率要高于农贸市场。

(2) 识别 当前，我国农产品质量安全认证主要有无公害农产品、绿色食品和有机食品三种基本类型。消费者在购买食用农产品时，要认清产品标签上的相关标识。同时了解一些常用的食用农产品质量鉴别方法，也是大有裨益的。

(3) 科学贮藏和食用 了解食用农产品的一般特性，才能做到科学贮藏和食用。比如，杨梅买回家为什么要先用盐水泡？土豆发芽如何处理才不中毒？如何把蔬菜瓜果上的农药残留成分降到最低？如何科学食用蜂产品？生熟食制作时为什么要分开？等等。



4. 不使用任何农药生产出来的农产品就是无公害农产品吗？

无公害农产品是指产地环境、生产过程和产品质量都符合无公害农产品标准的农产品，不是指不使用农药，而是合理使用化肥和农药，在保证产量的



的同时，确保产地环境安全。产品安全。所以，不使用任何农药生产出的农产品也不一定是无公害农产品。

5. 无公害农产品、绿色食品和有机食品的标志是什么？

(1) 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，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。

无公害农产品是经过农业部农产品质量安全中心认证的。辨别标志真伪时，揭开或刮开全国统一的无公害农产品标志，通过标志上的 16 位防伪数码，用下列查询方式就可以判定是否属于无公害农产品。





A. 手机(移动、联通、小灵通)短信息查询: 将16位防伪数码写成短信内容发送到 1066958878。B. 互联网查询: 登录 <http://www.aqsc.gov.cn> 在防伪标识查询。

通过查询不但能辨别标志的真伪, 而且还能了解认证产品的生产厂家、产品名称、品牌等相关信息。

(2) 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。

可通过产品包装的四项标注内容来识别绿色食品。即: 图形商标、文字商标、绿色食品标志许可使用编号和“经中国绿色食品发展中心许可使用”字样。



绿色食品

绿色食品标志许可使用编号的含义是:

以 LB—XX—XX XX XX XX XX A 为例 (X 代表数字): LB 为标志代码, 横线中间的两位数字为产品分类, 后面的数字依次 1~2 位为批准年度, 3~4 位为批准月份, 5~6 位为省份国别, 7~10 位为产品序号, A 为产品分级。

(3) 有机食品标志 采用人手和叶片为创意元素。我们可以感觉到两种景象, 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, 将绿叶拟人化为自然的手, 寓意人类的生存离不开大自然的呵护, 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

