



家庭安全 故事会



重细节 常警示 平安一生

丛书编委会编

浙江科学技术出版社



家庭安全 故事会

重细节 平安一生
常警示

丛书编委会编

图书在版编目(CIP)数据

家庭安全故事会——重细节 常警示 平安一生 / 丛书编委会编. —杭州: 浙江科学技术出版社, 2011. 9

ISBN 978-7-5341-4249-9

I . ①家… II . ①丛… III . ①家庭安全—普及读物
IV . ①X956-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 190932 号

丛书编委会

主 任 张超雪

编 委 赵晓磊 左 右 罗悠然

本册编写人员 左 右 王茂生 程友华 李志先 杨建平

丛书名 新生活 新理念

书 名 家庭安全故事会——重细节 常警示 平安一生
丛书编委会编

出版发行 浙江科学技术出版社

杭州市体育场路 347 号 邮政编码: 310006

联系电话: 0571-85170300-61716

E-mail: ly@zkpress.com

排 版 杭州兴邦电子印务有限公司

印 刷 浙江新华印刷技术有限公司

经 销 全国各地新华书店

开 本 880×1230 1/32 印 张 4.5

字 数 110 000

版 次 2011 年 9 月第 1 版 2011 年 9 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5341-4249-9 定 价 15.00 元

版权所有 翻印必究

(图书出现倒装、缺页等印装质量问题, 本社负责调换)

责任编辑 莫沈茗 刘 燕 责任印务 田 文 责任校对 赵 艳

〔前　言〕

安全是人类最基本的需求。古人说，“无危则安，无缺则全”，意思是，没有危险，就意味着安全。中国人历来都有居安思危的意识。提早发现危险，在灾祸尚未来临之前，防患于未然，才是实现安全的最有效的方式。增强安全意识，具备安全常识，不仅可以避人祸，即使遇到天灾，也能提高存活几率。

现代社会快速发展，人们生活方式不断变化，隐藏在人们生活中的各种危险也随之增加。近年来，因疏于防范而导致的火灾不断，事关老百姓餐桌的食品安全问题层出不穷，生活中物品失窃的现象经常可见，不可预计的天灾也时有发生。人们的衣、食、住、行中处处隐藏着危险，看不见，摸不着，一旦出现，轻则破财，重则丧命。控制、预防这些危险，才能避免意外伤害事件，维护身体、生命的安全。

因此，本书针对目前频发的一些安全事件，选取了食品安全、居家安全、消防安全以及安全避灾等四项与居民生活息息相关的内容，涉及居民日常生活的方方面面，旨在增强居民的安全意识，使居民了解必要的自我防范、应对危机的基本安全知识和技能，学会自我保护，提高对意外事故的应



变能力,从而防微杜渐,尽可能减少和杜绝各种意外伤害事故的发生,真正实现幸福、安全地生活。书中的新闻直通车挑选了近年来国内外安全事件的典型案例,以期让人们以此为鉴,从中获得警示。本书文字通俗易懂,简洁明了,针对性和实用性强,极富可读性。

由于时间紧迫、编写人员的水平有限,书中难免会存在一些疏漏和不妥,敬请广大读者批评指正,以便修订再版时能进一步完善。

编 者

2011年8月

[目 录]

第一章 食品安全 »»

| | |
|---------------------|----|
| 不可不知的食品安全常识 | 2 |
| 食品添加剂的秘密 | 2 |
| 陌生又熟悉的转基因食品 | 5 |
| 你懂这些食品标签吗 | 8 |
| 食品保质期与食品保存期 | 13 |
| 保健食品与药品的区别 | 15 |
| 选购安全食品有妙招 | 19 |
| 果蔬挑选的技巧 | 19 |
| 水产品的选购 | 25 |
| 如何选购调味品 | 27 |
| 如何选购蛋类、肉及其腊制品 | 30 |
| 其他农贸产品的选购 | 32 |
| 保健类食品的选购 | 35 |
| 吃得安全很重要 | 45 |
| 食物储存宝典 | 65 |



第二章 居家安全 »»

| | |
|------------------|-----|
| 这样用电最安全 | 76 |
| 燃气使用请留心 | 83 |
| 防盗,这些知识必看 | 88 |
| 电器安全使用有讲究 | 96 |
| 给宝宝安全的居家环境 | 102 |

第三章 消防安全 »»

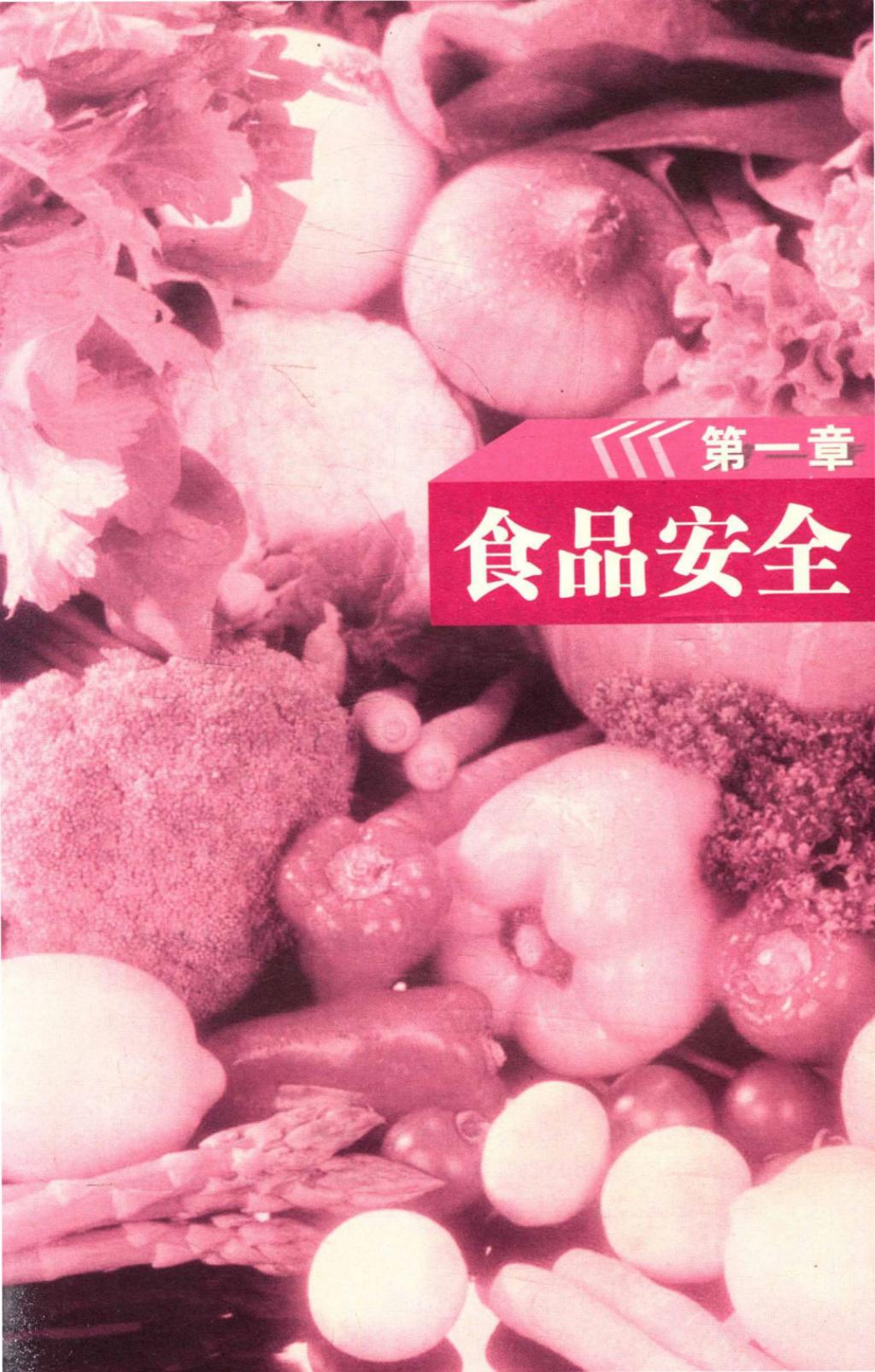
| | |
|-------------------|-----|
| 保障生命安全的消防知识 | 110 |
| 发生火灾该咋办 | 112 |
| 火场逃生的救命锦囊 | 113 |

第四章 安全避灾 »»

| | |
|-------------------|-----|
| 如何应对核辐射事件 | 118 |
| 防雷电有办法 | 120 |
| 抗击雪灾并不难 | 123 |
| 洪水来了不用慌 | 125 |
| 台风来袭怎么办 | 128 |
| 泥石流下也能逃生 | 130 |
| 怎样成为地震中的幸存者 | 132 |
| 海啸来临的避险策略 | 134 |

附录 »»

| | |
|--------------|-----|
| 常用相关网站 | 138 |
|--------------|-----|

A collage of various fruits and vegetables, including apples, onions, carrots, and leafy greens, arranged in a dense, overlapping composition.

第一章

食品安全



不可不知的食品安全常识

食品添加剂的秘密



新闻直通车

2005年2月18日,英国上演了一场该国历史上规模最大的食品召回行动,各大超市和商店紧急撤下多达359个品牌的数百万件食物商品,因为制造这些食品所需的“伍斯特调料”是以一种含有可能致癌“苏丹1”染色剂的红辣椒粉为原料制作的。这种“伍斯特调料”被销往英国各地,为众多食品商和饭店所使用。15个从英国进口“伍斯特调料”的国家因此受到影响。美国、加拿大和多个欧洲国家的食品管理部门开始着手对国内可能遭到污染的食品展开追踪调查。食品安全问题正逐渐成为世界各国普遍关注的一大问题。

(摘自证券之星网,有删改)



你知道吗

什么是食品添加剂

我国2009年颁布的《中华人民共和国食品安全法》规定:“食品添加剂,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。”

食品添加剂可以改善和提高食品色、香、味及口感，保持和提高食品的营养价值，便于食品储藏和运输，延长食品的保质期，增加食品的花色品种。

2007年我国颁布的《食品添加剂使用标准》(GB2760—2007)规定，我国的食品添加剂按其主要功能作用的不同，可以分为：酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、胶基糖果中基础剂物质、着色剂、护色剂、乳化剂、酶制剂、增味剂、面粉处理剂、水分保持剂、营养强化剂、防腐剂、稳定剂和凝固剂、甜味剂、增稠剂等共23类。我国对每一类食品添加剂都严格规定了使用范围和最高使用限量。

食品添加剂的运用非常广泛，目前还没有哪个国家禁止使用食品添加剂。全球有2.5万多种食品添加剂，直接添加到食品中的约3000~4000种。食品添加剂是食品加工与储藏的常用原料，在日常饮食中，每个人每天要摄入几十种食品添加剂。食品添加剂是提高生活水平的产物，它使吃饭从简单的充饥变成了一种享受，食物的色、香、味、形、质等都因食品添加剂的出现而发生重大变化。

食品添加剂对人体是否有害

仔细看看超市里的食品，几乎每种食品的配料表上都有食品添加剂。那么，这些添加剂会对人体的健康造成危害吗？

事实上，食品添加剂是为改善食品色、香、味，以及为了防腐和加工工艺的需要而加入食品中的，它是食品加工业中不可缺少的组成部分，超市、商店里的加工食品几乎都含有食品添加剂。经政府部门批准的食品添加剂，按照国家标准的使用范围、使用量添加到食品中，对消费者的健康是没有影响的，是安全的。柠檬酸、甜菊糖苷、阿斯巴甜、甜蜜素、芬兰白色素、香兰



素、乙基麦芽酚、山梨酸钾等基本上对人体都没有危害,只要添加不过量。必须指出的是,苏丹红、孔雀绿、三聚氰胺等都不是食品添加剂,这些都是违法使用的违禁品。在选购食品、饮料时,尽可能购买有信誉、质量经得起市场考验的产品,因为这类产品在使用防腐剂时应更慎重、稳妥,标注也往往更真实。

常用食品添加剂的用途

| 常用添加剂 | 用 途 | 常见类型 |
|-------|--|--|
| 防腐剂 | 主要用于碳酸饮料、果泥、果酱、蜜饯、酱菜、酱油、食醋、果汁饮料、肉、鱼、蛋、禽类制品等 | 常用的有苯甲酸、苯甲酸钠、山梨酸、山梨酸钾 |
| 着色剂 | 主要用于碳酸饮料、果汁饮料、配制酒、糕点上的彩装、糖果、山楂制品、腌制小菜、冰激凌、果冻、巧克力、奶油、速溶咖啡等各类食品 | 常用的有苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、焦糖色素等人工合成色素 |
| 甜味剂 | 使用甜味剂的食品有很多,比如饮料、酱菜、糕点、饼干、面包、雪糕、蜜饯、糖果、调味料、肉类罐头等,几乎日常生活中的食品都会加用不同种类的甜味剂 | 常用的有糖精钠(糖精)、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、麦芽糖醇、山梨糖醇、木糖醇等 |
| 膨松剂 | 常用于部分糖果和巧克力制品,以及一些油炸制品、膨化食品、发酵面制品等 | 常用的膨松剂有碳酸氢钠、碳酸氢铵、复合膨松剂等 |
| 酸味剂 | 一部分糖果与巧克力制品采用酸味剂来调节和改善香味效果,尤其是水果型的制品 | 常用的有柠檬酸、酒石酸、乳酸、苹果酸 |

陌生又熟悉的转基因食品



新闻直通车

北京 6 月 28 日电(记者 魏艳)近日,美国大豆协会与美国大豆基金会在北京联合举办 2011 年国际农业生物技术与粮食安全大会,并宣布今年再投资 200 万元以推动中国大豆相关市场。

根据发布会上提供的数据,截至 2010 年,中国进口美国大豆 2 360 万吨,约占美国大豆种植总量的 1/4。而这一数字在 1995 年约为 14 万吨。据美国大豆协会工作人员介绍,中国从美国进口的大豆中,有 93% 是转基因的,7% 是非转基因的。

值得注意的是,发布会上美方避重就轻地选择使用“生物技术大豆”,而非“转基因大豆”的字眼。

(摘自人民网,有删改)



你知道吗

何为转基因食品

转基因食品又称基因改造食品,通常是指通过生物科技,将某个基因从生物中分离出来,然后植入另外一种生物体内,改造生物的遗传物质,使该生物在形状、营养品质、特性上向人们所需要的目标转变。以转基因生物为直接食品,或为原料加工生产的食品就是转基因食品。

转基因技术可用来改变植物的某些遗传特性,培育高产、优



质、抗病毒、抗虫、抗寒、抗旱、抗涝、抗盐碱、抗除草剂等的作物新品种。目前,有四类转基因食品:一是植物性转基因食品,如把某些植物中不易腐烂的某种基因抽取植入到番茄里,制造出耐腐的番茄新品种;二是动物性转基因食品,如在猪的基因中植入其他动物的抗病基因,使猪的抗病能力得到大大增强;三是转基因微生物食品,其中的微生物是转基因最常用的转化材料,因转基因微生物比较容易培育,所以应用也最广泛,如生产奶酪的凝乳酶是奶酪的一种重要微生物,以前需要杀死小牛,从其胃中取出,现在可以利用转基因微生物使凝乳酶在小牛体外大量生产;四是转基因特殊食品,如将一些抗病基因转入植物中,人们在品尝鲜果美味的同时,可以达到防病的目的。

从1983年世界上最早的转基因烟草诞生,到1994年美国孟山都公司研制的转基因番茄在美国批准上市,再到1999年我国水稻研究所研制的转基因杂交水稻通过专家鉴定后广泛种植,现在转基因食品的研发得到迅猛发展,产品品种及产量已经成倍增长。

转基因食品安全吗

对转基因食品的安全性国际上一直存在争议,虽然至今还没有明确的证据指出转基因食品对人体健康的危害,但这还要进行长期的观察和进一步的研究。因此,只能说,转基因食品可能存在安全方面的风险。

目前,国际上通常称转基因食品为“有风险的食品”,对它的利弊争论激烈。有的专家认为,转基因食品对人不会有任何危害,相反,通过转基因技术生产的农产品比传统农产品更具优势。另一些专家则认为,当一种功能基因被移入另一机体中,这种基因会发生怎样的变化,我们无法预知。机体的反应也难

以预测。另外,疾病可能有很长的潜伏期,毒性物质对人体的危害也需要长期积累潜伏才能显现,转基因食品对人体的长期影响还难以有科学论定。

由于转基因食品越来越广泛地进入人类的食物链,从而引起了全球的关注。目前大部分国家开始逐步严格对转基因食品的管理。

我国非常重视对转基因作物和转基因产品的管理。2001年5月23日,我国颁布的《农业转基因生物安全管理条例》规定,进口农业转基因生物用作加工原料的,应向有关部门提出申请,经安全评价合格的,才可颁发农业转基因生物安全证书。2002年3月20日,农业部正式执行3个关于转基因生物的管理办法,规定第一批实施标志管理的农业转基因生物名单主要有:大豆、玉米、油菜、棉花、番茄及它们的种子和加工品等。2002年7月1日,卫生部开始实施《转基因食品卫生管理办法》,规定转基因产品的进口商在对华销售其产品前,必须获得卫生部食用安全与营养质量评价验证,进一步加强对转基因食品的监督管理,保障消费者的健康权和知情权。

日常生活中的转基因食品

中国从20世纪90年代末开始对大豆、水稻、棉花、玉米、小麦等转基因作物的研究,迄今为止,已允许6种转基因植物的商业化种植——棉花、番茄、柿子椒、木瓜、矮牵牛、杨树,现只有抗虫棉在大规模种植。目前,已经批准种植的转基因农作物有:番茄、土豆、甜椒;主粮作物有:水稻、玉米。涉及转基因食品进口的主要包括大豆油、菜子油、大豆等。今后可能陆续批准的农作物有小麦、甘薯、谷子、花生等。由于转基因食品可能存在不安全因素,如果生活中不想购买转基因食品,可以尽量选



择非转基因食品，或由非转基因原料加工的食品。根据《农业转基因生物标识管理办法》，转基因食品应有标注。因此，可以关注一下包装上是否有转基因标注。例如，购买食用油。从2004年5月1日开始，国家标准化管理委员会和国家粮食局就规定我国生产和销售的食用花生油、大豆油，必须标明原料花生、大豆是否为转基因食品，如果原料为进口的，还需要注明它的原产国。因此，若是转基因食用油，商标的下面通常会标注“加工原料中含有转基因油菜籽和转基因大豆”的字样。需要注意的是，这种标示都很小，且通常是在最不显眼的地方，购买时一定要仔细查找。目前，食用油中只有花生油是没有转基因的。

你懂这些食品标签吗

新闻直通车

新华社沈阳10月16日专电：“有机猪肉”、“有机大米”、“有机白菜”……继无公害食品、绿色食品走俏中国消费市场后，有机食品开始成为中国部分百姓的消费新热点。北京、沈阳等一些大城市的大型超市内，都出现了有机食品专柜。

中国从上世纪90年代初就开始推广有机农业，开发有机食品。据介绍，目前，中国经认证的有机食品已有谷物、豆类、蔬菜、饮品、中草药等上百个品种。

中国商务部等有关部门最近已经出台了关于积极推进有机食品产业发展的相关政策措施，提出通过5~10年的努力，力争使中国有机食品产量提高5~10倍，优先发展一批与人民群众生活密切相关的有机蔬菜、粮食、畜禽、茶叶等农产品，积极

推进有机食品生产基地的建设。

(摘自青岛新闻网,有删改)



你知道吗

我国很早就确立了无公害食品、绿色食品、有机食品“三位一体,整体推进”的发展战略,有机食品、绿色食品、无公害食品都是农产品质量安全工作的有机组成部分。

有机产品

根据《有机产品》国家标准(GB/T19630—2005)的定义,有机产品是指生产、加工销售过程符合该标准的供人类消费、动物食用的产品,这种产品必须通过独立的、合法有机产品认证机构认证。有机产品的涵盖面非常广,主要有:有机食品,即可食用的初级农产品和加工食品,如粮食、蔬菜、水果、奶制品、畜禽产品、水产品、饮料和调料等;有机农业生产资料,如有机肥料、生物农药等;还有有机化妆品、纺织品、林产品等,统称为有机产品。在我国,有机产品必须使用国家统一规定的有机产品认证标志。有机产品的食品外包装一般会标有明显的有机产品标示,经批准的有机产品认证机构、咨询机构名单可通过国家认证认可监督管理委员会网站查询专区查询,获得有机产品认证的企业、产品信息可通过中国食品农产品认





证信息系统查询。

目前,有机产品中占绝大多数的是有机食品。它是指生产加工过程中不使用农药、化肥、激素等人工合成物质,不允许使用基因工程技术的环保型安全食品。它与绿色食品和无公害食品共同组成我国的安全食品。有机食品是目前最高安全级的食品。有机食品的证书有效期为一年。

消费者在正规商店选购商品时,要仔细查看外包装上是否有国家认可的有机认证标志和证书号码。需要注意的是,有机产品中的有机食品,在食用上同普通食品一样,需要细心清洗、煮熟等过程,不能因为是有机食品而放松警惕。有机食品的生产成本高出普通食品几倍,故而有机食品的价格要比普通食品高出很多。

无公害农产品



我国《无公害农产品管理办法》第二条规定:无公害农产品是指产地环境、生产过程和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。无公害农产品主要由农业部农产品质量安全中心和各省级农业行政主管部门实施认证,是政府为保证广大人民群众饮食健康的一道基本安全线。无公害农产品证书有效期为3年。

绿色食品

绿色食品是指遵循可持续发展原则,按照特定生产方式生