



普通高等教育“十一五”国家级规划教材

食品加工中的 安全控制

(第二版)

夏延斌 钱 和 主编 杨公明 主审

MANUFACTORY MANAGEMENT AND FOOD SAFETY CONTROL



 中国轻工业出版社

普通高等教育“十一五”国家级规划教材
全国高等学校食品质量与安全专业适用教材

食品加工中的安全控制

(第二版)

主 编 夏延斌 钱 和
副主编 蒋爱民 李巧铃 徐 伟 蒋立文
主 审 杨公明

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食品加工中的安全控制 / 夏延斌, 钱和主编. —2版. —北京:
中国轻工业出版社, 2008.6
普通高等教育“十一五”国家级规划教材
ISBN 978-7-5019-6378-2

I. 食… II. ①夏… ②钱… III. 食品加工—食品卫生—高等
学校—教材 IV. TS201.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2008) 第029479号

责任编辑: 马 妍
策划编辑: 李亦兵 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚制版
版式设计: 王超男 责任校对: 燕 杰 责任监印: 胡 兵 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)
印 刷: 利森达印务有限公司
经 销: 各地新华书店
版 次: 2008年6月第2版第1次印刷
开 本: 787×1092 1/16 印张: 23
字 数: 517千字
书 号: ISBN 978-7-5019-6378-2/TS·3718 定价: 43.00元
读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730
发行电话: 010-85119845 65128898 传真: 85113293
网 址: <http://www.chlip.com.cn>
Email: club@chlip.com.cn
如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调换
61045J4X201ZBW

食品质量与安全专业教材编写委员会

- | | | |
|-----|--------------|--------|
| 主任 | 西北农林科技大学 | 杨公明教授 |
| 副主任 | 湖南农业大学 | 夏延斌教授 |
| | 哈尔滨商业大学 | 马兴胜教授 |
| | 江苏大学 | 董英教授 |
| | 东北农业大学 | 刘宁教授 |
| | 河北科技大学 | 陈辉教授 |
| | 杭州商学院 | 邓少平教授 |
| 委员 | 北京农学院 | 艾启俊教授 |
| | 西南农业大学 | 陈宗道教授 |
| | 南京农业大学 | 董明盛教授 |
| | 云南农业大学 | 葛长荣教授 |
| | 中国农业大学 | 何计国副教授 |
| | 南京经济学院 | 鞠兴荣教授 |
| | 莱阳农学院 | 姜连芳教授 |
| | 华南理工大学 | 李汴生教授 |
| | 大连轻工业学院 | 农绍庄教授 |
| | 上海水产大学 | 宁喜斌副教授 |
| | 江南大学 | 钱和教授 |
| | 天津科技大学 | 阮美娟副教授 |
| | 吉林大学 | 孙永海教授 |
| | 吉林农业大学 | 沈明浩副教授 |
| | 浙江大学 | 沈建福副教授 |
| | 陕西科技大学 | 宋宏新教授 |
| | 中国海洋大学 | 汪东风教授 |
| | 郑州轻工业学院 | 王岁楼教授 |
| | 山西农业大学 | 王如福教授 |
| | 北京联合大学应用文理学院 | 张波教授 |
| | 河北农业大学 | 张伟副教授 |
| | 海南大学 | 易美华教授 |
| | 广西大学 | 文良娟副教授 |
| | 江苏大学 | 赵杰文教授 |
| | 中国海洋大学 | 林洪教授 |
| 秘书长 | 西北农林科技大学 | 樊明涛教授 |

前 言

食品安全是广大民众关注的焦点，更是食品工业的命脉。一个潜在的食品安全小问题，可以导致工厂倒闭。为了加强食品安全管理，近年来，很多高校纷纷设立了“食品质量与安全专业”。中国轻工业出版社为了配合教育事业的发展，为“食品质量与安全专业”组织了一套新教材，《食品加工中的安全控制》一书就是其中之一。

本书第一版于2005年出版，出版后受到各个使用单位的好评，并于2006年确定为“普通高等教育‘十一五’国家级教材规划”。

本书按照现代食品企业质量与安全管理的的基本要求，从微观到宏观，从实践到理论介绍了食品加工中的安全控制问题。主要涉及的内容有：卫生标准操作与卫生控制程序、良好操作规范简介（GMP）、各类食品加工企业（肉制品、乳制品、速冻食品、保健食品等）的良好操作规范、危害分析与关键控制点简介（HACCP）、各类食品加工（畜禽肉、乳、速冻食品、水产品等）的HACCP体系。根据国际、国内最新的食品质量控制体系与标准，第二版增加了ISO22000，调整掉了ISO9000：2000及ISO14000。本书可作为食品质量与安全专业和食品科学与工程专业的教学用书。

参与本书编写的单位有：湖南农业大学、江南大学、江苏大学、华南农业大学、哈尔滨商业大学、南京林业大学、集美大学、江西农业大学、青岛农业大学、大连轻工业学院、杨凌职业技术学院、新疆大学。

参与本书编写的人员有：夏延斌、钱和、蒋爱民、李巧铃、徐伟、蒋立文、吴彩娥、姜连芳、陈发河、徐明生、马兆瑞、牟光庆、杨大伟、敬思群。

本书编写过程中得到了各方面的帮助：卫生部卫生监督中心十分支持本书的编写，经他们同意，本书第三章保健食品加工企业良好操作规范，基本是按照徐科、杜治琴、包大跃等编写的《保健食品良好生产规范实施指南》缩写而成；湖南正虹海原绿色食品有限公司为本书编写提供了宝贵的技术资料，在此一并予以感谢。

由于本书是全国第一套“食品质量与安全专业”教材，难免存在不足之处，欢迎广大读者、使用本书的师生批评指正。

编 者

目 录

绪论	1
一、食品质量与安全的基本概念	1
二、食品的安全性问题	2
三、急需强化食品质量与安全的管理	3
四、保障食品的质量与安全是全社会共同的责任	4
五、食品企业应用的质量控制体系	5
六、几种质量控制体系的差别	6
七、学习提示	8
第一章 卫生标准操作程序 (SSOP)	9
第一节 卫生标准操作程序内容	9
一、与食品和食品接触面的水(冰)的安全	9
二、与食品接触表面的清洁、卫生和安全	15
三、确保食品免受交叉污染	18
四、操作人员手的清洗与消毒,设施的维护与卫生保持	20
五、防止食品被外部污染物污染	21
六、正确标示、存放和使用各类有毒化学物质	22
七、食品加工人员的健康与卫生控制	23
八、虫害、鼠害的防治	24
第二节 卫生监控与记录	24
一、水的监控记录	24
二、清洗消毒记录	25
三、表面样品的检测记录	25
四、员工的健康与卫生检查记录	25
五、卫生监控与检查纠正记录	26
六、化学药品的购置、贮存和使用记录	26
第三节 卫生标准操作程序和卫生标准操作记录的编制	26
一、卫生标准操作程序文件的编制	26
二、卫生标准操作记录的编制	28
第四节 卫生标准操作程序与记录示例	29
一、苹果汁加工厂的SSOP任务概述	29

二、生产用水(冰)的安全操作程序	30
三、苹果汁接触面的清洁消毒操作程序	31
四、防止交叉污染的操作程序	35
五、手的清洗、消毒及卫生间设施的维护	37
六、防止污染物的危害	38
七、有毒化合物的标记、贮存和使用	39
八、员工的健康	40
九、害虫、害兽控制程序	40
十、化验室检验卫生控制程序	41
十一、苹果汁加工厂SSOP记录	41
第二章 良好操作规范(GMP)简介	51
第一节 GMP简史	51
一、GMP的概念及分类	51
二、GMP的发展简史	51
第二节 食品GMP的内容、要素和基本原则	55
一、食品GMP的内容和要素	55
二、食品GMP的基本原则	56
第三节 GMP的实施和认证案例	56
一、中国食品良好操作规范	56
二、美国的食品良好操作规范	59
三、CAC有关食品卫生实施法规	60
四、欧盟食品卫生规范和要求	62
五、加拿大的食品基础计划	63
第三章 保健食品加工企业良好操作规范	66
第一节 加工环境	66
一、厂址选择	66
二、洁净室的内装修	67
第二节 工厂布局	68
一、总平面布局	68
二、工艺布局	69
第三节 基本设施和设备	73
一、电气照明设施	73
二、给排水系统	75
三、空气净化设施	76
四、工艺管道	78
五、设备	80

第四节 基本工艺	81
一、胶囊剂、片剂、粉剂、茶剂、固体饮料	81
二、软胶囊剂	82
三、口服液	82
四、保健饮料	83
五、保健酒	84
六、蜜饯类保健食品	85
七、益生菌保健食品	85
第五节 三废处理	88
一、废水处理	88
二、废气处理	88
三、废物处理	88
第六节 管理体系	89
一、机构与人员	89
二、原辅料管理	90
三、生产管理	92
四、品质管理	95
五、卫生管理	97
六、文件和记录管理	98
第四章 肉及肉制品厂良好操作规范	100
第一节 肉及肉制品加工的基本术语	100
第二节 屠宰场卫生要求	100
第三节 屠宰过程中卫生要求	102
一、宰前卫生要求	102
二、屠宰操作卫生要求	102
三、屠宰检疫要求	103
第四节 肉类分割厂的卫生要求	106
一、选址与建筑布局卫生要求	106
二、鲜肉分割卫生要求	106
三、分割肉的卫生控制	108
四、分割肉的包装	108
五、鲜肉贮存和运输卫生要求	109
第五节 冷藏厂卫生要求	109
第五章 乳制品加工企业良好操作规范	111
第一节 加工环境	111
一、屋顶	112

二、	墙壁与门窗	112
三、	地面与排水	112
四、	车间环境	113
五、	加工环境中的虫害控制	113
六、	设备卫生	114
第二节	工厂布局	114
一、	厂区设计	114
二、	车间设置	115
三、	生产区域布局	115
四、	个人活动区	117
五、	仓库	118
六、	化验室	119
第三节	基本设施与设备	119
一、	设施	119
二、	设备	121
第四节	基本工艺	123
一、	UHT(超高温灭菌乳)工艺流程	124
二、	生产过程中的标准操作规程	124
第五节	三废处理	125
一、	废水管理	125
二、	污物排放管理	126
三、	废气排放管理	126
第六节	管理体系	126
一、	生产过程管理	126
二、	机构与人员	128
三、	卫生管理	129
四、	品质管理	131
第六章	速冻食品加工企业良好操作规范	136
第一节	加工环境	137
一、	厂区内环境	137
二、	车间环境	138
三、	设备设施卫生环境	139
第二节	工厂布局	140
一、	厂址选择	140
二、	总平面设计	141
第三节	基本工艺	142

一、原料选择与处理	142
二、速冻	142
三、冻结后处理	143
第四节 三废处理	143
一、废气处理	143
二、废水处理	143
三、废物处理	144
第五节 质量管理	144
一、食品原辅料的质量管理	144
二、原料运输的卫生质量管理	145
三、生产加工过程的质量管理	145
四、贮存、运输及销售质量管理	147
五、生产加工操作人员的管理	148
六、检验管理	149
第七章 饮料与瓶装水生产企业良好操作规范	151
第一节 范围与引用标准	151
一、饮料	151
二、饮用水	152
三、良好操作规范要素与主要引用标准	152
第二节 饮料与瓶装水工艺简介	153
一、碳酸饮料的生产	153
二、饮用天然矿泉水	155
第三节 饮料与瓶装水与规范要素说明	156
一、水源及卫生防护	157
二、车间布局与设备要求	158
三、原辅材料	159
四、饮料生产卫生控制	160
五、矿泉水生产卫生控制	163
第八章 水产品加工企业良好操作规范	165
第一节 水产品的加工环境	166
一、厂址的选择	166
二、地点的预处理	166
第二节 厂区布局	167
一、厂区平面布置	167
二、害虫控制设计	168
三、加工设计中应注意的问题	168

第三节	基本设施	169
一、	地面	169
二、	天花板	170
三、	墙壁	170
四、	屋顶结构	171
五、	门	171
六、	窗	171
七、	地面排水道	172
八、	装载船坞	172
九、	加工设备	172
第四节	水产品预处理、加工、保藏和包装技术	173
一、	温度控制	173
二、	鲜鱼的处理	174
三、	工艺	175
四、	批次鉴别和回收工艺	177
五、	生产加工过程中的卫生控制	177
第五节	水产品加工厂废弃物的处理	178
一、	污染程度的测定	178
二、	固态废弃物的处理	180
三、	液态废弃物的处理	181
第六节	水产品加工的管理体系	189
一、	生产卫生的监督与管理	189
二、	生产管理和质量管理文件	192
三、	促进卫生的非强制性检查	193
第九章	危害分析与关键控制点 (HACCP) 简介	195
第一节	HACCP的由来及其发展历史	195
一、	HACCP的由来	195
二、	HACCP的发展历史	196
第二节	HACCP的适用范围	198
一、	在食品加工中的应用	199
二、	食物链其他环节的安全性控制	200
第三节	HACCP的七项基本原理	200
第四节	制定HACCP计划	202
一、	HACCP计划的模式	202
二、	制定HACCP计划必须具备的基础条件和程序	203
第五节	制定HACCP计划的步骤	205

一、前期准备工作	205
二、危害分析(原理一)	210
三、确定关键控制点(原理二)	216
四、建立关键限值(原理三)	218
五、建立合适的监控程序(原理四)	220
六、建立纠正措施(原理五)	222
七、建立验证程序(原理六)	224
八、建立记录管理程序(原理七)	226
第十章 水产品加工的危害分析与关键控制点(HACCP)	229
第一节 概述	229
一、HACCP在水产品中实施的意义	230
二、HACCP在我国现状	231
三、HACCP在我国水产品加工中的应用	231
四、我国水产品出口加工的对策	232
第二节 危害分析与关键控制点(CCP)的确定	233
一、水产品加工中潜在的危害	234
二、确定潜在危害是否重要	240
三、确定关键控制点(CCP)	247
第三节 建立合适的监控程序	251
第四节 HACCP在水产品加工中的应用	253
一、HACCP在带鱼软罐头加工中的应用	253
二、HACCP在虾产品加工中的应用	256
第十一章 畜禽肉加工的危害分析与关键控制点(HACCP)	266
第一节 畜禽肉危害分析	266
一、潜在危害	266
二、畜禽肉危害的控制	268
第二节 分割猪肉的加工工艺	272
一、候宰	272
二、屠宰加工	272
三、猪分割肉的加工	275
第三节 分割猪肉HACCP体系的建立	277
一、分割猪肉HACCP体系概述	277
二、分割猪肉工艺过程危害分析	278
三、确定关键控制点	280
四、确定关键限值(CL)	281
五、监控程序及其他	281

第十二章 乳制品加工的危害分析与关键控制点(HACCP)	283
第一节 概论	283
一、乳制品加工的HACCP概论.....	283
二、酸奶生产的危害分析.....	285
三、UHT(超高温灭菌乳)生产危害分析.....	285
四、冰淇淋生产中的危害分析.....	286
第二节 乳粉的加工工艺及设备类型	286
一、乳粉的加工工艺.....	286
二、乳粉加工设备.....	288
第三节 建立乳粉生产HACCP体系要点	289
一、乳粉生产的危害分析.....	289
二、乳粉生产CCP的确定.....	292
三、乳粉产品的危害分析案例.....	293
四、CCP的监控方案.....	295
五、乳粉生产HACCP计划的编写案例.....	297
第十三章 速冻蔬菜加工的危害分析与关键控制点(HACCP)	301
第一节 概论	301
第二节 速冻蔬菜的加工工艺及设备	303
一、速冻蔬菜的加工工艺.....	303
二、速冻青刀豆的加工工艺与设备.....	304
第三节 危害分析与CCP的确定	306
一、识别潜在危害应考虑的因素.....	306
二、确定危害的显著性.....	307
三、制定控制危害的措施.....	307
四、确定关键控制点(CCPS).....	308
第四节 监控、纠偏与验证	311
一、设立关键限值.....	311
二、建立监控程序.....	312
三、纠偏与验证.....	313
第十四章 ISO22000:2005体系简介	316
第一节 ISO22000标准的诞生背景	316
第二节 ISO22000概述	317
一、简介.....	317
二、ISO22000与HACCP体系的关系.....	318
三、HACCP与ISO9000.....	319
第三节 ISO22000标准的特点	320

一、食品安全管理范围延伸至整个食品链.....	320
二、先进管理理念与HACCP原理的有效融合.....	320
三、强调交互式沟通的重要性.....	322
四、满足法律法规要求.....	322
五、前提方案PRPs的设计.....	323
第四节 ISO22000体系的主要内容.....	323
一、适用范围.....	323
二、食品安全管理体系（FSMS）.....	324
三、管理职责.....	324
四、资源管理.....	327
五、安全产品的策划和实现.....	327
六、食品安全管理体系的确认、验证和改进.....	334
第五节 ISO22000标准在我国的现状和推广前景.....	336
一、ISO22000标准在我国的现状及基础.....	336
二、ISO22000在我国推行实施存在的问题.....	337
三、我国实施应用ISO22000标准的建议.....	338
英文缩写词表.....	340
参考文献.....	342

绪 论

食品是人类赖以生存的基本要素。但是，在十分漫长的历史过程中，人类都是采用自采、自种、自养、自烹的农家乐式的供食方式，真正意义上的食品工业还不过200余年。西方社会19世纪初开始发展食品工业：英国1820年出现以蒸汽机为动力的面粉厂；法国1829年建成世界上第一个罐头厂；美国1872年发明喷雾式乳粉生产工艺，1885年乳品全面工业化生产。我国真正的食品工业诞生于19世纪末20世纪初，比西方晚100年。1906年上海泰丰食品公司开创了我国罐头食品工业的先河，1942年建立的浙江瑞安宁康乳品厂是我国第一家乳品厂。目前，我国食品工业已经进入高速发展期，这个时期的特征是：全面工业化，更多的传统食品已经开始工业化生产；产量规模化，企业为了创效益、创品牌，都尽可能增大产量；品质标准化，异地贸易与国际贸易都需要产品的一致性、相容性，因此需要有统一的标准体系。食品工业的发展促进了食品贸易的快速发展，使得商品化的食品具有高度的流通性，在一些国际化都市，人们可以购买到来自世界各地的食品。多样化的食品为人们的生活带来了方便，但也带来危险，一些传染性、地方性疾病有可能随着食品的流通而传播。因此，食品的质量与安全成为了食品工业的核心问题。

一、食品质量与安全的基本概念

(1) 食品质量 食品质量的构成有两类品质特性：其一，消费者容易知晓的食品质量特性称为直观性品质特性，也称作感官质量特性。这些特性用技术术语讲有：色泽、风味、质构，用俗语来讲是：色、香、味、形；其二，消费者难于知晓的质量特性称为非直观性品质特性，如食品的安全、营养及功能特性。某种食品如在上述各方面能满足消费者的需求，就是一种高质量的食品。在食品的质量要素中，食品安全是第一位的。

(2) 食品的安全性 从广义上来说“食品在食用时完全无有害物质和无微生物的污染”。从狭义上来讲是“在规定的使用方式和用量的条件下长期食用，对食用者不产生可观察到的不良反应”。不良反应包括一般毒性和特异性毒性，也包括由于偶然摄入所导致的急性毒性和长期微量摄入所导致的慢性毒性，例如致癌和致畸性等。后者一般称为安全性的操作定义。该定义在使用时对不同食品有特别的操作要求，如对低酸性的肉类罐头，要重点检查肉毒梭菌是否存在；对花生类制品则强调有无霉变。

(3) 食品安全与食品卫生 一般在实际工作中往往把“食品安全”与“食品卫生”视为同一概念，其实这两个概念是有区别的。1996年，WHO在其发表的《加强国家级食品安全计划指南》中，把食品安全性与食品卫生明确作为两个不同的概念。食

品安全是对最终产品而言，而食品卫生是对食品的生产过程而言，其基本定义是：“为确保食品安全性，在食物链的所有阶段必须采取的一切条件和措施”。

二、食品的安全性问题

据统计，我国近几年报告的食物中毒人数每年都为2万~4万人，而专家估计这个数字尚不到实际发生数的1/10，因此，实际上我国每年食物中毒人数高达20万~40万人。不合格食品对人的影响有急性中毒和慢性中毒之分，上述的数字只是急性中毒的一部分，如果考虑微量不良食物成分对人的慢性毒性，可能每个人天天都要遇到这类问题，长此以往，将会严重影响我国人民的身体素质。因此，抓好食品质量与安全已经成为当务之急。

“病从口入”，用这句话提醒当今的消费者、生产者、经销商是再恰当不过。广大人民群众一日三餐在摄入营养素与能量的同时不可避免地要摄入很多对人体不利的物质，食源性疾病的广泛分布和不断增长已经成为全球的公共卫生问题。导致食源性疾病的原因主要来自以下几方面：

(1) 植物源性食品的农药残留 农药是用于农作物治虫、治病，保证农业丰收的重要商品。我国农村中已经使用各种农药几十年，由于长期以来农业经营管理水平低，目前普遍产生了用药量与病虫害相互递增的恶性循环。不少农民往往不按规定使用农药，如：选用毒性大、药效期长的农药，用药量超过标准，不遵守施药期与收获期的规定等。由于大多数农药都是脂溶性的，在植物外表附着性能好，因此造成农产品携带过量的未分解的农药，一般称为农药残留或农残。植物可食部分的农残不易洗净，一般的加工方法也不能破坏，防止农残带给人的不良影响只有不用、少用和按科学的方法使用农药。但目前大多数农民做不到这一点，因此农残超标现象十分严重。

(2) 动物源性食品的兽药残留 随着畜牧业的发展，兽药的使用范围及其用量不断地增加，从而提高了畜牧业的产量，但同时也造成了对人类健康的威胁。兽药可分为抗生素、激素与普通兽药。动物在用药物后，药物的原形或其代谢产物可能蓄积或贮存在动物的肌体、器官或其他可食性产品（如蛋、乳）中，称为兽药残留。目前，非法使用违禁药物、滥用抗菌药和药物添加剂、不遵守休药期规定等无知或不道德的行为，是造成我国动物源性食品的兽药残留超标的主要原因。

(3) 食品微生物污染 大部分食源性疾病来自于为数不多的致病菌，如：肉、蛋、乳中常见的沙门氏菌，肉制品中的肉毒梭菌，对各种食品都可能污染的螺旋杆菌及金黄色葡萄球菌，粮油制品中的黄曲霉等。饮食导致的微生物中毒，除了中毒者个人不注意食品卫生外，一个很重要的原因是食品生产厂家是否严格按照有关卫生标准组织生产。食品加工的环境卫生条件达不到要求，使用不合格的加工原料，工艺不合理，贮运条件不符合要求等都会导致食品微生物超标。目前我国的生产厂家多为中小型企业，投资不够，技术力量薄弱，因此导致很多达不到质量安全要求的产品在市场流通。

(4) 食品添加剂过量 食品添加剂是一类为了改善食品品质和色、香、味,以及为防腐和加工工艺的需要而添加到食品中的物质。截至2004年,允许使用的食品添加剂有21类1797种,其中既有天然化合物,也有人工合成的化合物。由于大多数食品添加剂都不是人类食物的正常成分,或多或少都会产生对人体健康的危害,其中一些有致癌危险,如肉制品中添加的亚硝酸盐,在肉中可转化为一种强致癌物质。因此,国家对每一种食品添加剂都有明确的标准,规定了最大使用量与使用范围,也定出了每人每天允许的摄入量(Acceptable Daily Intake, ADI)。但由于很多的食品厂家只追求食品的外观品质与货架期,往往过量使用与滥用食品添加剂。

(5) 环境毒素的生物积累 大多数发达国家都存在一个问题,就是生态环境的高度污染。近几十年来,我国的工业污染也已经到了很严重的程度,特别是水体与土壤的污染,直接造成大量食物的污染。如水体中的有毒元素汞,可通过有机汞的形式在鱼体内积累,而把该毒物带进食物链。又如:塑料的分解物二噁英,在土壤中可通过植物吸收,再被草食动物采食而富集,达到危害人体健康的浓度。因此,来源于污染区域的食物原料也是导致食源性疾病的重要原因。

(6) 非法加工与经营造成的食品污染 从大量的新闻报道可知,目前仍有极少数人为了谋求个体利益,在食品加工中掺杂使假,以假充真,以非食品原料、发霉变质原料、病死畜(禽)等加工食品,造成了严重的食物中毒和极坏的社会影响。

三、急需强化食品质量与安全的管理

食品的质量与安全问题不仅仅是对人身体健康的威胁,同时也从多方面影响经济的发展与社会稳定。最显而易见的问题之一,低成本生产的劣质产品、假冒产品与正规厂家生产的合格产品同时市场流通,影响到守法生产厂和经销商的经济利益。问题之二,生产厂质量意识差,生产的食品很难进入国际市场,影响对外食品贸易。再者,人民群众长期对食品的安全性担忧,定会对社会大环境产生不满意的心理,进而产生对政府的意见。因此,食品的质量与安全是十分重要的社会问题。

我国政府高度重视食品的质量与安全,科技部公布了《国家“十一五”科学技术发展规划》,规划明确指出,将加强社会发展领域的公益性技术研究,把人口健康、公共安全、城镇化与城市发展领域的科技创新置于科学技术发展的重要地位,为加快提升我国社会发展的综合水平、构建社会主义和谐社会提供技术支撑。其中,食品安全关键技术被列入公共安全领域重大项目,将重点开展食源性疾病与食品污染的危险性分析,加强农产品生产过程中的食品安全控制技术研究,进一步完善食品安全综合监测、溯源和快速预警系统。建立我国食品中病原微生物、农药和兽药残留、化学污染物、生物毒素、食品添加剂等食品危害物的分析平台,建设2~3个食品危害物风险评估中心/基地;完成150~200项国家检测方法和标准的制定工作,研制25~30种标准物质;建立5~10个综合示范区。

国家质量监督检验检疫总局在强化食品质量安全的监管方面出台了质量安全准入