

吃有吃法

——最新食品安全法与 消费者保护问答

CHE YOU CHI FA
ZUIXIN SHIPIN ANQUAN FA YU
XIAOFEIZHE BAOHU WENDA

• 张晓红 / 编著 •



中国法制出版社
CHINA LEGAL PUBLISHING HOUSE

吃有吃法

——最新食品安全法与 消费者保护问答

CHI YOU CHI FA
ZUIXIN SHIPIN ANQUAN FA YU
XIAOFEIZHE BAOHU WENDA

• 张晓红 / 编著 •

中国法制出版社
CHINA LEGAL PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

吃有吃法——最新食品安全法与消费者保护问答/张晓红编著.—北京:中国法制出版社,2009.6

ISBN 978 - 7 - 5093 - 1306 - 0

I. 吃… II. 张… III. ①食品安全法—中国—学习参考资料②消费者权益保护法—中国—学习参考资料 IV. D922.165 D923.85

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 106775 号

吃有吃法——最新食品安全法与消费者保护问答

CHIYOU CHIFA ZUIXIN SHIPIN ANQUANFA YU XIAOFEIZHE BAOHU
WENDA

编著/张晓红

插图/胡紫薇

经销/新华书店

印刷/河北省三河市汇鑫印务有限公司

开本/850×1168 毫米 32

版次/2009 年 7 月第 1 版

印张/6.25 字数/120 千

2009 年 7 月第 1 次印刷

中国法制出版社出版

书号 ISBN 978 - 7 - 5093 - 1306 - 0

定价: 16.00 元

北京西单横二条 2 号 邮政编码 100031

传真: 66070041

网址: <http://www.zgfzs.com>

编辑部电话: 66026587

市场营销部电话: 66033393

邮购部电话: 66033288

写给读者的话

民以食为天。“吃”是人类生存的第一基本需求，也是人类得以延续和发展的必备条件。在经济社会迅速发展的今天，当追逐利益与珍视健康这对矛盾发生激烈冲突时，有必要让不法食品生产者及食品加工者的不法行为在阳光下暴露。这体现了法治社会的必然要求。

编写《吃有吃法》这本书有两个主要目的：一是，作为市场相对弱势的独立个体，消费者在面对市场上花样百出的骗人招数和伎俩时该如何识破？当面对形形色色的食品时又该如何挑选？需要注意些什么？二是，希望消费者在食品消费过程中遇到问题，或是当自身权益受到损害时不必慌乱，这里为您提供自助式的维权方略，帮助您了解该如何来维护自身的权益，做到心中有数。

为了帮助读者了解法律、运用法律，本书采用通俗易懂的语言为读者揭示生活中“吃”的陷阱，同时告知“吃”的保障，让大家在日常饮食生活中提高自我保护意识。

当消费者的权益受到侵害后，尽管包括《食品安全法》在内的法律法规能为消费者提供法律上的支持与保护，但是消费者因此所遭受的伤痛则是需要自己百分之百承担的。可以说，要想获得真正安全的食品应该从自身做起，提高自身食品安全

防范的意识，多了解一点与健康生活相关的知识，做到对自己和家人负责，把好食品安全的第一关。

2009 年 7 月



目 录

“吃”的陷阱

1. 美味食品中的心脏杀手——反式脂肪酸	/ 1
2. 美味炸薯片伤人遭冷遇	/ 2
3. 当心美味熏烤食品中的致癌成分	/ 4
4. 在生活中广泛存在的亚硝酸盐	/ 5
5. 二氧化硫超标食品伤及肝肾	/ 6
6. 慎选食品严防“吊白块”害人	/ 7
7. 涉及面广泛的化学毒素——甲醛	/ 8
8. 筷子与幽门螺旋杆菌	/ 9
9. 人也能吃出动物的病来	/ 11
10. “拒绝”细菌入侵与消毒方式	/ 13
11. 婴幼儿杀手——阪崎肠杆菌	/ 14
12. 生活中常见的 6 种食物中毒	/ 15
13. 不利健康不宜多吃的 6 大食品	/ 18
14. 漂亮的蛋糕最伤害儿童	/ 19
15. 人工合成色素对儿童的危害	/ 21
16. 买食品不能只看出厂日期	/ 22
17. 提高警惕莫被“不含防腐剂”所误导	/ 23

18. 如何选购食品——买的明白才能吃得放心	/ 24
19. 转基因食品的潜在风险	/ 26
20. 危机四伏的激素食品	/ 27
21. 尽量降低食品添加剂带来的风险	/ 28
22. 兽药残留对人体的危害	/ 29
23. 食品中可能违法添加的非食用物质名单	/ 31
24. 食品不能太“甜蜜”的标准	/ 34
25. 超市购物有哪些卫生隐患	/ 35
26. 牢记身边食品的保存期限	/ 36
27. 细数食品污染之源	/ 37

“吃”的保障

一、食品生产

1. 什么是安全的食品?	/ 39
2. 保健品属于药品还是食品?	/ 39
3. 宠物食品在《食品安全法》保护的范围内吗?	/ 40
4. 军供食品是否需要在包装上贴上特供标签?	/ 41
5. 经营者能否随意更改已过期的食品保质期?	/ 41
6. 如何进行食品安全风险监测?	/ 42
7. 如何理解食品安全风险评估?	/ 44
8. 哪个行政主体有权进行食品安全风险评估?	/ 44
9. 如何处理食品安全风险评估后得出不安全的食品?	/ 45
10. 生产经营食品的场所需要达到什么样的要求?	/ 45
11. 在食品生产中, 哪些标准是强制性执行标准?	/ 47
12. 食品生产使用添加剂是否必须符合国家强制性标准?	/ 48

13. 地方人民政府可以制定地方的食品卫生标准么? / 48
14. 添加三聚氰胺的婴儿奶粉为何不能生产、销售? / 49
15. 肉类食品进入市场销售需要经过检验、检疫? / 49
16. 餐厅的餐具可以套塑料袋后再使用吗? / 50
17. 屠宰注水生猪应承担什么责任? / 51
18. 病死的家畜及其制品是否属于禁止经营的食品? / 52
19. “掺杂”食品是否一定属于禁止经营的食品? / 52
20. 加工食品的用水应符合什么标准? / 53
21. 用于食品生产经营的洗涤剂、消毒剂应符合什么标准呢? / 54
22. 超过保质期限的散装食品, 经重新加工后是否可以另行销售? / 54
23. 餐饮经营者可以将一次性使用的餐饮具重复使用么? / 55
24. 取得餐饮服务许可的餐饮服务提供者出售其制作加工的食品, 是否需要再申请食品生产、流通许可证? / 56
25. 农民销售自产的食用农产品需要经过流通许可吗? / 56
26. 在网店上销售食品, 需要办理相关证件或营业执照吗? / 57
27. 学校的学生食堂需要办理餐饮服务许可证吗? / 58
28. 饭店采用餐具统一清洗配送, 是否受到《食品安全法》的约束? / 59
29. 没有生产许可的食品生产加工作坊, 可否继续生产加工食品? / 60
30. 食品添加剂的生产是否需要生产许可? / 61
31. 食品添加剂的使用有哪些要求? / 61
32. 厂家应如何申请生产食品添加剂新品种? / 62
33. 婴幼儿配方食品中能添加食用香料吗? / 63

二、食品安全

- 34. 什么是食品安全标准? / 64
- 35. 食品安全标准应当由哪个部门制定? / 65
- 36. 餐饮人员没有健康证明能从事餐饮服务吗? / 66
- 37. 患有乙肝的人可以当餐厅服务员吗? / 67
- 38. 患哪些病后, 不得从事接触直接入口食品的制作加工工作? / 68
- 39. 食品中如何规范使用添加剂? / 68
- 40. 食用农产品生产者使用农药、添加剂等如何保证食用农产品的安全? / 69
- 41. 食品生产者是否需要提供加工原料的进货查验记录? / 70
- 42. 食品经营者如何储存食品? / 71
- 43. 食品生产者在采购食品原料时应尽到什么义务? / 72
- 44. 食品中能加入药物吗? / 73
- 45. 食品召回制度如何实施? / 74
- 46. 食品进口商需要记录销售情况吗? / 75
- 47. 进口食品出现安全问题, 应如何处理? / 75
- 48. 首次进口新品种食品, 是否需要得到相关部门批准? / 76
- 49. 保健食品广告中可以宣传疗效吗? / 76
- 50. 食品广告中可以使用“最新技术”等绝对化的语言吗? / 77

三、食品包装和标签

- 51. 宾馆免费提供的食品可以没有标识吗? / 78
- 52. 预包装食品是否需要贴标签后才能销售? / 78
- 53. 多层包装的食品, 应如何标识? / 79
- 54. 食品、食品添加剂与食品、食品添加剂标签及说明书内容不符, 食品、食品添加剂能否销售? / 80

55. 食品标签上称食品能够治疗、预防疾病, 该标签符合
法律规定吗? / 80
56. 实行食品质量安全市场准入制度的产品包装上没有规
定的标记允许出厂销售吗? / 81
57. 哪些农产品在用于销售时必须包装? / 82
58. 销售获得绿色食品等质量标志使用权的农产品, 是否
应当标注相应标志和发证机构? / 83
59. 声称具有特定保健功能的食品的标签是否需要标明适
用人群? / 83
60. 哪些食品可以不用标注保质期? / 84
61. 委托生产加工的食品, 其产品的销售包装应该注明什
么内容? / 84
62. 只有外文标识的进口食品, 符合法律要求么? / 85
63. 进口预包装食品没有中文标签、中文说明书的, 能否
进口? / 86
64. 转基因食品应该怎样标注? / 86
65. 转基因农产品应该怎样标注? / 86
66. 购买散装食品的消费者能否获取该食品的完整标签? / 87

四、食品检验

67. 食品检验机构资质的认定机关是哪个? / 88
68. 食品检验机构应如何进行食品检验? / 88
69. 认证机构实施跟踪调查需要收费吗? / 89
70. 矿泉水未经检验能直接销售吗? / 90
71. 食品中是否有免检食品? / 91
72. 向我国出口食品的企业, 应办理什么手续? / 92
73. 我国企业向国外出口食品, 应注意什么? / 93

74. 食品的生产经营者或者消费者对食品检验结果有异议应如何处理? / 93

75. 食品生产企业对自己生产的食品能自行检验吗? / 94

五、食品安全事故处理、食品安全监督管理

76. 《食品安全法》对于食源性疾病是怎样规定的? / 95

77. 产品运输中出现食品安全事故该怎样处理? / 96

78. 《食品安全法》出台后, 食品安全由哪个部门负责监管? / 97

79. 发生食品安全事故后, 政府应当如何应对? / 98

80. 事故单位应当如何应对食品安全事故? / 100

81. 食品监督管理部门是否可以查阅生产经营者的账簿? / 100

82. 食品监督管理部门是否可以收取抽检费? / 101

83. 食品监督管理部门是否可以增加抽检频次? / 101

84. 对食品生产经营者的一次违法行为, 可以多次罚款吗? / 102

85. 食品安全信息是否应当公开, 并由谁公布? / 103

六、食品安全法律责任

86. 食品出现质量问题, 消费者应当向生产者还是销售者索赔? / 104

87. 食品出现质量问题, 消费者索赔时应当如何收集证据? / 105

88. 分公司生产的产品出现质量问题, 应由谁负责? / 106

89. 代加工食品出现质量问题, 责任应由谁负? / 106

90. 经营者食用容器使用不当, 是否应当承担责任? / 107

91. 就餐时食品中出现异物的, 消费者可以要求怎样的赔偿? / 108

92. 违反《食品安全法》生产经营食品, 最高会受到多少倍的罚款? / 109

93. 无证从事食品生产和经营会受到怎样的处罚? / 110
94. 赠送过期的食品是否违法, 如违法应如何进行处罚? / 111
95. 生产经营不安全食品会受到怎样的处罚? / 112
96. 生产和销售三无食品分别会受到怎样的处罚? / 113
97. 生产经营假冒品牌食品应承担怎样的责任? / 114
98. 在集中交易市场或展销会上发生食品安全事故该由谁来负责? / 115
99. 柜台出租者允许未取得许可的食品经营者进入市场, 应承担什么责任? / 116
100. 销售不得销售的农产品造成侵害的, 谁来承担赔偿责任? / 117
101. 违法生产食品造成他人损害的, 应如何赔偿? / 118
102. 因虚假广告而造成消费者权益受到损害的应向谁要求赔偿? / 118
103. 未经许可, 从事添加剂生产经营的生产经营者应承担何种法律责任? / 119
104. 生产经营的食品重金属含量超过食品安全标准限量的, 生产经营者应承担何种责任? / 120
105. 生产经营无标签的预包装食品, 生产经营者应承担何种责任? / 121
106. 被吊销许可证的食品生产经营单位, 其主管人员还能从事食品工作吗? / 121
107. 未按照本法要求运输食品, 会受到怎样的处罚? / 122
108. 没有建立查验记录制度、出厂检验记录制度, 应承担何种责任? / 123
109. 事故单位在发生食品安全事故后未报告的, 应当承担何种责任? / 123

110. 出具虚假检验报告的, 如何承担法律责任? / 124
111. 消费者协会向消费者推荐食品, 对该消费者协会如何处分? / 124
112. 明星代言的食品出现质量问题, 是否需要承担连带责任? / 125
113. 政府及监管部门在食品安全监督管理中未履行职责, 应否承担相应的责任? / 125
114. 当违法企业既需要承担民事责任, 又应予罚款时, 应首先承担哪种责任? / 126
115. 经营者是食品安全问题的第一责任人吗? / 127

“吃”的自我保护

1. 如何识别含有化学激素的水果 / 129
2. 五招清除蔬菜上的残留农药 / 129
3. 巧识最容易被“毒害”的 10 种食品 / 130
4. 怎样降低腊肉腌菜食品中的致癌物质 / 132
5. 隔夜的炒青菜不要吃 / 133
6. 苹果表皮上的三种蜡与健康 / 134
7. 瓶装食用油买小号的最有利于健康 / 136
8. 食用油分型有学问 / 137
9. 选择熟肉制品要心细 / 137
10. 食用施农家肥的蔬菜需格外当心 / 138
11. 怎样有效避开蔬菜的农药污染 / 139
12. 选购加工食品看标签有学问 / 140
13. 速冻食品的选购技巧 / 141
14. 运用感官鉴别法鉴别食品的质量 / 143

15. 如何识别和购买“放心肉”	/ 144
16. 把握食品安全的“四项基本原则”	/ 145
17. 选面食的三提示二注意	/ 146
18. 巧选面包有窍门	/ 147
19. 酱油的选购很重要	/ 148
20. 如何选购正宗洋水果	/ 149
21. 从外包装透视牛奶内部质量	/ 151
22. 用盐水泡菜清洗法很不科学	/ 152
23. 识破“化妆水果”的真面目	/ 153
24. 了解无公害农产品	/ 155
25. 绿色食品应符合哪些条件	/ 156
26. 什么是有机食品	/ 157

附录:

中华人民共和国食品安全法 (2009年2月28日)	/ 158
食品标识管理规定 (2007年8月27日)	/ 182



“吃”的陷阱

1. 美味食品中的心脏杀手——反式脂肪酸

反式脂肪酸 (trans fatty acid) 又称反式脂肪或逆态脂肪酸，是一种不饱和人造植物脂肪，生活中常见的人造奶油、人造黄油等都属于反式脂肪酸。在我们经常食用的饼干、薄脆饼、油酥饼、巧克力、色拉酱、炸薯条、炸面包圈、奶油蛋糕、薯片、油炸干吃面等等食物中，均含有不同等量的反式脂肪酸。

这种不饱和人造植物脂肪作为牛油、猪油和椰子油等的代用品，在各种加工食品当中广泛使用。它不但价格低廉，还能起到使食物更加酥脆味美，延长产品保质期的作用，曾因一度被人们认为对心脏有益而倍受欢迎。但在 10 年前欧洲曾有 8 个国家联合开展的多项有关人造脂肪危害的研究结果显示：对于心血管疾病的发生与发展，人造脂肪负有不可推卸的责任。由它所导致的心血管疾病的患病几率是饱和脂肪酸的 3 至 5 倍，甚至还会损害到人的认知功能。此外，人造脂肪还会诱发肿瘤（乳腺癌等）、哮喘、过敏等疾病，并对胎儿体重、青少年发育也有不利影响。

人造脂肪之所以对心脏的危害比饱和脂肪更大，是因为它们增加了体内有害的低密度脂蛋白胆固醇水平，同时减少了有

益的高密度脂蛋白胆固醇水平，这会对动脉造成双倍危险；同时，人造脂肪还能增加引起动脉堵塞的脂蛋白和甘油三酯的水平。

从2003年起，丹麦市场上人造脂肪含量超过2%的油脂都被禁。此后，荷兰、瑞典、德国等国家也先后制定了食品中人造脂肪的限量，同时要求食品厂商将人造脂肪的含量添加到营养标签上。2004年，美国食品和药品管理局（FDA）也规定，从2006年起，所有食品标签上的“营养成分”一栏中，都要加上人造脂肪的含量。FDA同时提醒人们，要尽可能少地摄入人造脂肪。

市场上常见含反式脂肪酸的加工食品有：珍珠奶茶、薯条、薯片、蛋黄派或草莓派、泡芙、薄脆饼、油酥饼、巧克力、沙拉酱、奶油蛋糕、奶油面包、冰淇淋、咖啡伴侣或速溶咖啡、大部分饼干、方便面等。

目前，我国还未对反式脂肪酸含量在食品营养标签标注上有硬性规定，但用其它方法也可确定产品中是否含有反式脂肪酸。比如看食品配料表，如果其中标有：转化脂肪、氢化棕榈油、人造植物油、人造黄油等，就说明该产品是含有反式脂肪酸的。若上述名称在配料表中排列顺序靠前，则可就此推测其反式脂肪含量较高。

2. 美味炸薯片伤人遭冷遇

2002年瑞典科学家首先在研究报告中表示，含有大量碳水化合物的谷物类如果进行诸如烧烤、油炸类的烹调处理，便会生成这种具有致癌作用的丙烯酰胺。在炸薯条、炸土豆片等这

类食品中检出的丙烯酰胺含量超过饮水中允许最大限量的 500 多倍。之后英国、法国、美国等国家纷纷进行了试验和检测，对此全部得出肯定的结论。

丙烯酰胺是一种白色晶体化学物质，是生产聚丙烯酰胺的原料——聚丙烯酰胺主要用于水的净化处理、纸浆的加工及管道的内涂层等。在国际癌症研究机构（IARC）对致癌物质危险程度的 5 级分类中，丙烯酰胺被列入第 2 级，致癌性相当高。研究表明，人体可通过消化道、呼吸道、皮肤黏膜等多种途径接触并吸收丙烯酰胺，饮水是其中的一条重要接触途径。

丙烯酰胺是淀粉类食品在经过高温油炸或烘烤后自然形成的一种化合物，这种物质被认为是可能导致癌症的因素之一。一项针对 12 万人，其中半数为女性的研究中发现，每天摄入 40 微克丙烯酰胺（相当于一包 32 克薯片中的含量）的女性，患子宫内膜癌和卵巢癌的可能性比摄入量最低的女性高一倍。

欧盟建议人们避免食用烤焦的切片面包或焦黄的薯条，因为这些食物里丙烯酰胺含量较高。还建议人们吃家里做的饭菜，因为其丙烯酰胺含量低于加工食品、快餐食品和餐馆饭菜。

英国食品标准局呼吁消费者听从欧盟的建议，尽量少吃油炸食品以及煮得过久的食物。并从 2006 年起，英国政府规定：炸薯片等垃圾食品被禁止在午餐中食用。任何油炸食品的提供每周不超过两份。2006 年，美国加利福尼亚州总检察长对超过十家的著名连锁快餐店和食品制造商提起诉讼，要求法庭强制它们用警告性标签标明其炸薯条、薯片中致癌物“丙烯酰胺”的含量，要求标注“致癌”警告。

中国卫生部在 2006 年发布公告称，淀粉类食品在大于 120℃ 的高温烹调下容易产生丙烯酰胺，可能会危害人体健康。