

● 三农热点面对面丛书

SANNONG REDIAN MIANDUIMIAN CONGSHU

食 品 安 全

知识问答

张利国 主编

 中国农业出版社

»»»» 三农热点面对面丛书 »»

食品安全知识问答

张利国 主编

常州大学图书馆
藏书章

中国农业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食品安全知识问答/张利国主编. —北京: 中国农业出版社, 2011. 9

(三农热点面对面丛书)

ISBN 978-7-109-16062-0

I. ①食… II. ①张… III. ①食品安全—问题解答
IV. ①TS201.6-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 186198 号

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 闫保荣

中国农业出版社印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行

2011 年 10 月第 1 版 2011 年 10 月北京第 1 次印刷

开本: 850mm×1168mm 1/32 印张: 6.5

字数: 96 千字 印数: 1~5 000 册

定价: 15.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

主 编 张利国

副主编 钟丽平 王慧芳

编 委 常建峰 李玉革 王 凯

帅国让 房连伟 吴建龙



出版说明

“三农”问题是党和国家工作的重中之重，在不同时期表现出不同的热点难点。围绕这些热点难点，自2004年以来，党中央连续发布了8个“三农”问题的一号文件，不断推动“三农”工作。

当前“三农”热点难点问题主要有：如何推进农业现代化，如何加快新农村建设，如何统筹城乡发展，如何发展现代农业，如何加快农村基础设施建设和公共服务，如何拓宽农民增收渠道，如何完善农村发展的体制机制以及农民工转移就业、农村生态安全、农产品质量安全，等等。这些问题是一个复杂的社会问题，解决“三农”问题需要社会各界的共同努力。中国农业出版社积极响应党中央和农业部号召，围绕中心、服务大局，立足“三农”发展现实需求，围绕“三农”热点难点问题，坚持“三贴近”原则，面向基层农业行政、科技推广、乡村干部和广大农民，组织专家撰写了《三农热点面对面丛书》。

本丛书紧密联系我国农业、农村形势的新变

化，重点围绕发展现代农业和推进社会主义新农村建设，对当前农民和农村干部普遍关注的党的强农惠农政策、农业生产、乡村管理，农民增收和社会保障以及新技术应用等热点难点问题，采用专家与读者面对面交流的形式，理论联系实际，进行深入浅出的回答，观点准确、说理透彻，文字生动、事例鲜活，图文并茂、通俗易懂，具有较强的针对性和说服力。在运作方式上，根据理论联系实际的要求，针对“三农”问题的阶段性特点，分期分批组织实施。丛书突出科学性、针对性、实用性，力求用新技术、新观点、新形式，达到“贴近农业实际、贴近农村生活、贴近农民群众”的要求。

本丛书是广大基层干部、农民和农业院校师生学习和了解理论和形势政策的重要辅助材料，也是社会各界了解“三农”问题的重要窗口。希望本丛书的出版对推动“三农”工作的开展和“三农”问题的研究提供有力的智力支持，也希望广大读者提出好的意见和建议，以便我们更好地改进工作，服务“三农”。

2011年6月

CONTENTS

目录

第一章 《食品安全法》相关知识 / 1

1. 《食品安全法》是何时通过、何时实施的? / 1
2. 《食品安全法》的适用范围有哪些? / 1
3. 国务院负责食品安全监管工作的部门有哪些?
它们是如何分工的? / 2
4. 县级以上地方人民政府是如何进行食品安全
监督管理的? / 3
5. 县级以上食品安全监管部门履行职责时有权
采取哪些措施? / 3
6. 谁有权举报食品生产经营中违反《食品安全法》
的行为? / 4
7. 食品生产经营除应当符合食品安全标准外,
还应符合哪些要求? / 4
8. 《食品安全法》禁止生产经营哪些食品? / 6
9. 国家对食品生产经营实行什么制度? / 7
10. 农民个人销售其自产的食用农产品是否需要取得
食品流通许可? / 7

11. 食品安全风险监测制度如何建立? / 8
12. 食品安全风险评估工作如何进行? / 8
13. 食品生产经营者是否需要同时取得食品生产、流通和餐饮服务许可? / 8
14. 食品生产经营者能否在食品中添加药品? / 9
15. 如何对食品生产加工小作坊和食品摊贩进行生产经营管理? / 9
16. 食品生产企业进货查验记录制度的主要内容是什么? 记录保存期限是多少年? / 10
17. 食品生产企业出厂检验记录制度的主要内容是什么? 记录保存期限是多少年? / 10
18. 食品经营者进行采购时, 必须查验供货者的哪些文件? / 11
19. 食品经营者进货查验记录制度的主要内容是什么? 记录保存期限是多少年? / 11
20. 食品经营者贮存食品应尽什么义务? / 11
21. 食品经营者贮存、销售散装食品应当遵守哪些规定? / 12
22. 哪些人员不得从事接触直接入口食品的工作? / 12
23. 安排患有《食品安全法》所列疾病人员从事接触直接入口食品工作的应如何处罚? / 13
24. 食品广告的内容是否可以涉及疾病预防、治疗功能? / 13

25. 在广告中对食品质量作虚假宣传, 欺骗消费者的, 如何处罚? / 13
26. 谁对食品检验报告负责? / 14
27. 乳品、转基因食品、生猪屠宰、酒类和食盐的食品安全应当如何管理? / 14
28. 违法者的财产不足以同时支付民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时, 应如何处理? / 14
29. 生产或销售明知是不符合食品安全标准的食品的, 应承担什么法律责任? / 15
30. 违反《食品安全法》规定, 造成人身、财产或其他损害, 应承担什么法律责任? / 15
31. 未经许可从事食品生产经营或者生产食品添加剂的, 如何处罚? / 16
32. 生产经营无标签的预包装食品、食品添加剂或者标签、说明书不符合规定的食品、食品添加剂的, 如何处罚? / 16
33. 食品生产、流通或餐饮服务许可证被吊销, 单位直接主管人员应承担什么责任? / 17
34. 县级以上食品安全监管部门接到乳品安全国家标准的咨询、投诉、举报应如何处理? / 17
35. 食品生产者和经营者发现其生产、经营的食品不符合食品安全标准时应如何处理? / 18
36. 食品行业协会在食品安全中应该履行哪些义务? / 18

- 37. 国务院卫生行政部门统一公布哪些食品安全信息? / 19
- 38. 如何建立食品生产经营者食品安全信用档案? / 19
- 39. 县级以上卫生行政部门接到食品安全事故的报告后应如何处理? / 20
- 40. 食品安全监督管理部门对食品能否实施免检? / 21
- 41. 国家对声称具有特定保健功能的食品如何监管? / 21
- 42. 预包装食品的包装上的标签应当标明哪些事项? / 21
- 43. 县级以上地方人民政府在食品安全监督管理中未履行职责如何处理? / 22

第二章 食品质量安全认证相关知识 / 24

- 1. 什么是无公害农产品? / 24
- 2. 无公害农产品认证是由哪个部门负责的? / 24
- 3. 无公害农产品必须达到哪些要求? / 24
- 4. 无公害农产品的标志由哪些部门制定和发布? / 25
- 5. 无公害农产品的标志是什么样的? 其含义是什么? / 25
- 6. 无公害农产品产地认定的申请人应当提交的材料有哪些? / 26
- 7. 无公害农产品认证的申请人应当提交的材料有哪些? / 26

8. 申请无公害农产品认证费用是多少? / 27
9. 无公害农产品的生产管理应当符合哪些条件? / 27
10. 什么是绿色食品? / 28
11. A 级绿色食品与 AA 级绿色食品有什么不同? / 28
12. 绿色食品的标志是什么样的? 其含义是什么? / 29
13. 申请在产品上使用绿色食品标志的程序是
怎么样的? / 29
14. 获得绿色食品标志使用权的产品, 必须同时
符合哪些条件? / 30
15. 绿色食品的申请主体需要具备哪些基本的条件? / 31
16. 绿色食品标志使用期限是多少年? / 31
17. 如何正确查看绿色食品认证标志是否超过
有效期? / 32
18. 什么是有机食品? / 32
19. 有机食品的标志是什么样的? 其含义是什么? / 33
20. 有机食品的评判标准是什么? / 33
21. 有机食品的显著特征主要有几个方面? / 34
22. 有机食品认证的基本步骤是什么? / 35
23. 有机食品标志的使用权是终身制吗? / 36
24. 有机食品是绝对无污染的食品吗? / 36
25. 通过认定的无公害农产品、绿色食品、有机食品
生产基地, 不得擅自变更哪些内容? / 36
26. 什么是 QS 认证? / 37

- 27. QS 认证的标志是什么? / 37
- 28. 食品标签上标有“QS”标志的含义是什么? / 38
- 29. 如何获得 QS 认证? / 38
- 30. QS 认证对生产场所和设备有什么要求? / 39
- 31. QS 认证的范围有哪些? / 40
- 32. QS 认证的费用包括哪些? / 40
- 33. 什么叫 HACCP? / 41
- 34. 大力推行 HACCP 有什么好处? / 41
- 35. 开发和实施 HACCP 体系需要多长时间? / 42
- 36. 如何建立 HACCP 体系, 并获得认证? / 42
- 37. 什么叫 GMP? / 43
- 38. GMP 认证有什么好处? / 43
- 39. 什么是 ISO? / 44
- 40. ISO 的主要任务和目的是什么? / 44
- 41. 如何获得 ISO 认证? / 45
- 42. 什么是 ISO9000? / 45
- 43. 什么叫 ISO14000? / 46
- 44. ISO14000 和 ISO9000 有什么不同之处? / 46

第三章 食品选购相关知识 / 48

- 1. 如何选购豆芽? / 48
- 2. 如何选购鱼? / 48

3. 如何选购植物油? / 49
4. 如何选购豆腐干? / 50
5. 如何选购花菜? / 50
6. 如何选购番茄? / 50
7. 如何选购新鲜的韭菜? / 51
8. 如何选购冬瓜? / 51
9. 如何选购草莓? / 52
10. 如何选购西瓜? / 52
11. 如何选购大米? / 53
12. 如何选购面粉? / 54
13. 如何选购卷心菜? / 54
14. 如何选购酱油? / 55
15. 如何选购萝卜? / 55
16. 如何选购生姜? / 56
17. 如何选购冬笋? / 56
18. 如何选购茄子? / 57
19. 如何选购辣椒? / 57
20. 如何选购黄瓜? / 58
21. 如何选购山药? / 59
22. 如何选购食盐? / 59
23. 如何选购醋? / 59
24. 如何选购味精? / 60
25. 如何选购蜂蜜? / 61

- 26. 如何选购猪肉? / 62
- 27. 如何选购腐竹? / 63
- 28. 如何选购荔枝? / 63
- 29. 如何选购龙眼? / 64
- 30. 如何选购猪肝? / 64
- 31. 如何选购猪肚? / 65
- 32. 如何选购猪腰? / 65
- 33. 怎样选购活鸡? / 66
- 34. 如何选购皮蛋? / 67
- 35. 如何选购茶叶? / 67
- 36. 如何选购速冻食品? / 69
- 37. 如何选购土豆? / 70
- 38. 如何选购洋葱? / 70
- 39. 如何选购莲藕? / 71
- 40. 如何选购牛奶? / 71
- 41. 如何选购奶粉? / 73
- 42. 如何选购牛肉? / 74
- 43. 如何选购苦瓜? / 74
- 44. 如何选购大蒜? / 75

第四章 食品贮存相关知识 / 76

- 1. 如何正确贮存大米? / 76

2. 如何正确贮存面粉? / 76
3. 如何正确贮存腌制食品? / 77
4. 如何正确贮存鸡肉? / 77
5. 如何正确贮存生姜? / 77
6. 如何正确贮存白糖? / 78
7. 如何正确贮存食盐? / 78
8. 如何正确贮存西瓜? / 79
9. 如何正确贮存苹果? / 79
10. 如何正确贮存大白菜? / 80
11. 如何正确贮存萝卜? / 80
12. 如何正确贮存咸蛋? / 80
13. 如何正确贮存啤酒? / 81
14. 如何正确贮存香肠? / 81
15. 如何正确贮存香菇? / 82
16. 如何正确贮存红枣? / 82
17. 如何正确贮存豆类? / 82
18. 如何正确贮存腐竹? / 83
19. 如何正确贮存酱油? / 83
20. 如何正确贮存生鸡蛋? / 83
21. 如何正确贮存大蒜头? / 84
22. 如何正确贮存花生? / 85
23. 如何正确贮存榨菜? / 86
24. 如何正确贮存月饼? / 86

25. 如何正确贮存腊肉? / 86
26. 如何正确贮存番茄? / 87
27. 如何正确贮存豆腐? / 87
28. 如何正确贮存蜂蜜? / 88
29. 如何正确贮存茶叶? / 88
30. 如何正确贮存食醋? / 90
31. 如何正确贮存海鲜? / 90
32. 如何正确贮存土豆? / 91
33. 如何正确贮存新鲜蘑菇? / 91
34. 如何正确贮存咸菜? / 92
35. 如何正确贮存食用油? / 92
36. 如何正确贮存新鲜荔枝? / 93
37. 如何正确贮存新鲜龙眼? / 93
38. 如何正确贮存葡萄酒? / 95
39. 如何正确贮存洋葱? / 95
40. 如何正确贮存绿豆? / 96
41. 如何正确贮存黑木耳? / 96
42. 如何正确贮存剩菜? / 97

第五章 食品添加剂相关知识 / 98

1. 什么是食品添加剂? / 98
2. 食品添加剂主要分为哪些类别? / 98

3. 食品添加剂的主要作用是什么? / 99
4. 《食品添加剂新品种管理办法》何时开始实施的? / 100
5. 食品添加剂新品种是指哪些? / 100
6. 新版的《食品添加剂使用标准》(GB 2760-2011)是何时实施的? / 101
7. 《食品添加剂使用标准》(GB 2760-2011)与《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760-2007)相比,主要有哪些变化? / 101
8. 《食品添加剂使用标准》(GB 2760-2011)的范围是什么? / 102
9. 使用食品添加剂时应符合什么基本要求? / 102
10. 在哪些情况下食品添加剂可以通过食品配料(含食品添加剂)带入食品中? / 103
11. 什么情况下可以使用食品添加剂? / 103
12. 应该如何选用食品添加剂? / 104
13. 什么是食品添加剂的残留量? / 105
14. 什么是食品添加剂的最大使用量? / 105
15. 什么是食品用加工助剂? / 105
16. 在哪些情况下,卫生部应当及时组织对食品添加剂进行重新评估? / 105
17. 食品添加剂新品种生产、经营、使用或者进口的申请人,除了应提出食品添加剂新品种许可申请外,还应该提交哪些材料? / 106