

建设社会主义新农村丛书

楼明 编著

食品卫生与安全



浙江工商大学出版社
Zhejiang Gongshang University Press

食品卫生与安全

楼明 编著

 浙江工商大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品卫生与安全 / 楼明编著. — 杭州 : 浙江工商
大学出版社, 2011. 5

ISBN 978-7-81140-315-2

I. ①食… II. ①楼… III. ①食品卫生②食品安全
IV. ①R155.5②TS201.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 083758 号

食品卫生与安全

楼明编著

策划编辑 钟仲南 邬官满

责任编辑 罗丁瑞

责任校对 周敏燕

封面设计 艺诚文化

责任印制 汪俊

出版发行 浙江工商大学出版社

(杭州市教工路 198 号 邮政编码 310012)

(Email: zjgsupress@163.com)

(网址: <http://www.zjgsupress.com>)

电话: 0571-88904980, 88831806(传真)

排版 杭州朝曦图文设计有限公司

印刷 杭州杭新印务有限公司

开本 850mm×1168mm 1/32

印张 6

字数 151 千

版印次 2011 年 5 月第 1 版 2011 年 5 月第 1 次印刷

书号 ISBN 978-7-81140-315-2

定价 16.00 元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江工商大学出版社营销部邮购电话 0571-88804227

前 言

FOREWORD

“民以食为天，食以安为先”。食品是人类生存和发展的物质基础，食品安全是关系到人民群众身体健康乃至社会稳定的重大问题。食品安全问题始终是社会热点，无论过去、现在还是今后一段时期，食品安全问题都会被社会高度关注。当前，党中央、国务院已经把食品安全工作提升到“以人为本、构建和谐”的战略层面来考虑，把这项工作作为关注民意、改善民生的重要举措来抓。食品安全问题是“三农问题”的有机组成部分。农村是我国最大的食品市场，也是食品安全最薄弱的地方。农村是劣质食品、问题食品的频发地区，农村食品店销售过期食品，无厂名、无厂址食品等现象时有发生；因食用不洁食物而导致群体性食物中毒事件亦时有发生；农村学校门口的无证照流动摊贩更是比比皆是；可见农村食品安全存在着诸多隐患，其安全现状不容乐观。农村群众文化水平相对较低，食品安全知识缺乏，自我保护能力弱，让不法经营者有机可乘。

人们每天消费的大多数食物，都直接来源于初级农产品。初级农产品的生产环节，是保障食品安全的关键环节。农民群众作为初级农产品的生产者，是保障初级农产品质量安全的主要责任人。如何引导广大农民群众树立科学的生产经营理念，强化食品安全、诚信及责任意识，直接关系到人民群众的身体健康和生命安全。农民群众在从事农业生产过程中掌握一些初级农产品安全基础性知识和生产管理的有关要求，可以使广

大农民群众科学地进行种养殖(殖),合理使用农用生产资料,确保农产品生产的质量安全。因此,加大食品安全知识宣传教育力度,提高农民群众食品安全科普知识水平,是切实维护农民利益的大事,也是构建和谐社会的必然选择,更是建设社会主义新农村的一项重要举措。

本书由浙江工商大学食品与生物学院食品质量安全系楼明副教授编写。作者从事食品安全工作 20 余年,系浙江省重大食品安全事故应急专家,连续负责起草了 2006、2007、2008 年三个年度的《浙江省食品安全状况报告》白皮书,具有丰富的食品安全知识和实践经验。作者以食品安全为主线,重点介绍了食物中毒与预防知识、食品选购与安全饮食知识、安全优质食用农产品生产知识和食品安全维权知识。编写过程中力求通俗易懂,深入浅出,既有食品安全原因分析,又有应对措施,便于广大农村读者理解。希望读者通过阅读本书,掌握科学消费知识,增强食品安全意识,提高自我保护能力,掌握一些初级农产品安全基础性知识和生产管理的有关知识,保障农村群众的生命健康和安,做有尊严的新农村人。

本书既可以作为农村群众食品安全科普读物,也可以作为从事农村食品安全工作人员的技术参考书,还可以作为农村食品安全的培训教材。

目 录

第一章 食品安全基本知识

第一节 食物中毒与预防

1. 什么是食物中毒? 1
2. 食物中毒的种类有哪些? 2
3. 食物中毒的主要原因有哪些? 2
4. 如何防范食物中毒? 2
5. 发生食物中毒时应如何自救? 3

第二节 有毒动植物的中毒与预防

1. 如何防止未煮熟的四季豆、扁豆和蚕豆引起的食物中毒? 4
2. 如何防止生豆浆和未炒熟的黄豆粉引起的食物中毒? 4
3. 如何防止白果引起的食物中毒? 5
4. 如何防止发芽、变绿或因储存不当而出现黑斑的马铃薯引起的食物中毒? 6
5. 如何防止鲜黄花菜引起的食物中毒? 6
6. 如何安全食用柿子防止胃柿石发生? 7
7. 如何防止毒蘑菇引起的食物中毒? 8
8. 如何防止毒芹(野芹菜)引起的食物中毒? 8
9. 如何防止河豚鱼引起的食物中毒? 9
10. 如何防止海产鱼中的青皮红肉鱼类引起的食物中毒? 9



第三节 病菌和寄生虫引起的食物中毒及预防

1. 如何防止水产品中的副溶血性弧菌引起的食物中毒?	10
2. 如何防止金黄色葡萄球菌引起的食物中毒?	11
3. 如何防止沙门氏菌引起的食物中毒?	11
4. 如何防止出血性大肠杆菌 O ₁₅₇ : H ₇ 引起的食物中毒? ...	12
5. 如何防止李斯特杆菌引起的食物中毒?	13
6. 如何防止肉毒杆菌引起的食物中毒?	13
7. 如何防止志贺氏菌引起的食物中毒?	14
8. 如何防止蜡样芽胞杆菌引起的食物中毒?	15
9. 如何防止幽门螺杆菌引起的危害?	16
10. 如何防止甲型肝炎的危害?	16
11. 如何防止口蹄疫的危害?	17
12. 如何防止禽流感的危害?	18
13. 如何防止疯牛病的危害?	18
14. 如何防止米心猪肉中的囊尾蚴的危害?	19
15. 如何防止猪肉中的旋毛虫的危害?	20
16. 如何防止蛔虫的危害?	21
17. 如何防止肝片形吸虫的危害?	21
18. 如何防止弓形体虫的危害?	22
19. 如何防止水产品中的华枝睾吸虫的危害?	22
20. 如何防止鱼肉中的阔节裂头绦虫的危害?	23
21. 如何防止淡水蟹、喇蛄中的肺吸虫的危害?	23
22. 如何防止野生蛙肉、蛇肉中的曼氏裂头蚴的危害?	24

第四节 发霉食物的中毒与预防

1. 如何防止谷油霉变食品引起的食物中毒?	25
2. 如何防止粮油及其制品中黄曲霉毒素引起的食物中毒?	



..... 25

3. 如何防止霉变番薯引起的食物中毒? 26

4. 如何防止霉变甘蔗引起的食物中毒? 27

5. 如何防止赤霉病麦引起的食物中毒? 28

第五节 化学性危害物质的食品中毒与预防

1. 如何防止蔬菜中农药残留引起的食物中毒? 28

2. 如何防止动物性食品中兽药残留引起的食物中毒? 30

3. 如何防止瘦肉精引起的食物中毒? 31

4. 如何防止亚硝酸盐引起的食物中毒? 32

5. 如何防止乳品中抗生素残留引起的食物中毒? 33

6. 如何防止水产和蜂蜜氯霉素残留引起的食物中毒? 34

7. 如何防止孔雀石绿引起的食物中毒? 35

8. 如何防止氟化物引起的食物中毒? 35

9. 如何防止铅引起的食物中毒 36

10. 如何防止汞引起的食物中毒? 37

11. 如何防止镉引起的食物中毒? 38

12. 如何防止砷引起的食物中毒? 38

13. 如何防止二噁英引起的食物中毒? 39

14. 如何防止过量添加甜蜜素引起的食物中毒? 40

15. 如何防止食物中违法添加甲醛引起的食物中毒? 41

16. 如何防止违法添加吊白块引起的食物中毒? 41

17. 如何防止违法添加苏丹红引起的食物中毒? 42

18. 如何防止熏制及烧烤食品中多环芳烃类化合物引起的食物
中毒? 43

19. 如何防止丙烯酰胺引起的食物中毒? 44

20. 如何防止氯丙醇引起的食物中毒? 44

21. 转基因食品有什么食品安全问题? 防止措施有哪些? ... 45



22. 有些人为什么会食物过敏？防止措施有哪些？ 46

第六节 农村群体性聚餐食品卫生安全要点

1. 什么是农村群体性聚餐？ 47
2. 农村群体性聚餐环境与设施卫生有哪些要求？ 47
3. 农村群体性聚餐对食品采购和贮存卫生有哪些要求？ 48
4. 农村群体性聚餐对加工过程卫生有哪些要求？ 48
5. 农村群体性聚餐对承办厨师的卫生有哪些要求？ 49
6. 农村群体性聚餐在食品安全管理上有哪些要求？ 49

第二章 食品安全选购与安全饮食知识

第一节 食品消费常识

1. 什么是食品包装？ 51
2. 如何正确识别食品标签与标识？ 52
3. 如何正确理解食品名称？ 53
4. 如何正确理解配料表？ 53
5. 如何识别生产日期和保质期？ 54
6. 净含量和固形物含量有何区别？ 55
7. 如何识别进口食品标签？ 55
8. QS 标志的含义是什么？ 55
9. 有机食品标志的含义是什么？ 56
10. 绿色食品标志的含义是什么？ 57
11. 无公害农产品标志的含义是什么？ 58
12. 森林食品标志的含义是什么？ 59
13. ISO9000 质量管理体系认证标志的含义是什么？ 60
14. HACCP 认证标志的含义是什么？ 60
15. GMP 认证标志的含义是什么？ 60



16. ISO 22000 认证标志的含义是什么?	60
17. 中国驰名商标标志的含义是什么?	61
18. 中国名牌产品标志的含义是什么?	61
19. 原产地域产品标志的含义是什么?	62

第二节 常见的食品掺假识别

1. 什么是食品掺假?	62
2. 食品掺假的方式有哪些?	62
3. 食品掺假有什么规律?	63
4. 食品中常见的掺假物质有哪些?	64
5. 常见的食品掺假有哪些?	66

第三节 各类食品的安全选购知识

1. 大米应如何安全选购?	67
2. 面粉应如何安全选购?	69
3. 食用油应如何安全选购?	70
4. 麻油应如何安全选购?	72
5. 蔬菜类应如何安全选购与食用?	73
6. 如何鉴别蔬菜的新鲜度?	74
7. 常见蔬菜应如何安全选购与食用?	75
8. 黄花菜、黑木耳、榨菜、香菇与笋干应如何安全选购?	78
9. 果品类如何安全选购?	82
10. 豆制品如何安全选购与食用?	83
11. 面筋如何安全选购与食用?	84
12. 鲜牛奶如何安全选购?	85
13. 酸牛奶如何安全选购?	86
14. 奶粉如何安全选购?	86
15. 炼乳如何安全选购?	87



16. 蜂蜜如何安全选购?	88
17. 藕粉如何安全选购?	90
18. 糕点如何安全选购?	90
19. 猪肉如何安全选购?	92
20. 牛肉如何安全选购?	92
21. 羊肉如何安全选购?	92
22. 如何鉴别变质猪肉产品?	93
23. 如何鉴别健康畜肉与病死、毒死畜肉?	93
24. 怎样判断猪肉是否被注水?	94
25. 熟肉制品如何安全选购?	95
26. 咸肉和腊肉如何选购?	95
27. 如何挑选香肠和香肚?	96
28. 如何安全选购猪肉脏?	97
29. 活鸡如何安全选购?	98
30. 活鸭如何安全选购?	99
31. 活鹅如何安全选购?	99
32. 如何鉴别健康禽肉与死禽肉?	99
33. 怎样鉴别病、死鸡做的烧鸡?	100
34. 如何挑选优质鲜蛋?	100
35. 如何挑选优质皮蛋?	101
36. 如何挑选优质咸蛋?	102
37. 淡水活鱼(甲鱼、鳝鱼)如何安全选购?	103
38. 淡水新鲜鱼如何安全选购?	103
39. 海水鱼如何安全选购?	104
40. 新鲜虾类如何安全选购?	105
41. 新鲜蟹类如何安全选购?	105
42. 咸鱼如何安全选购?	106
43. 海蜇如何安全选购?	107



44. 海带如何安全选购?	107
45. 紫菜如何安全选购?	108
46. 海参如何安全选购?	108
47. 海味干品如何安全选购?	109
48. 纯净水如何安全选购?	110
49. 茶叶如何安全选购?	111
50. 固体饮料如何安全选购?	113
51. 汽水饮料如何安全选购?	113
52. 果汁饮料如何安全选购?	114
53. 白酒如何安全选购?	115
54. 黄酒如何安全选购?	115
55. 啤酒如何安全选购?	115
56. 葡萄酒如何安全选购?	116
57. 进口蒸馏酒(洋酒)如何安全选购?	117
58. 罐头食品如何安全选购?	119
59. 保健食品如何安全选购?	120
60. 食盐如何安全选购?	122
61. 酱油如何安全选购?	122
62. 醋如何安全选购?	123
63. 白糖如何安全选购?	124
64. 味精如何安全选购?	124

第四节 安全饮食

1. 饮食与人体健康有什么关系?	125
2. 怎样饮食才能增进人体健康?	126



第三章 安全优质食用农产品生产知识

第一节 种植业

1. 对农产品产地及环境有什么要求? 131
2. 使用农药不当对农产品生产及食品安全有什么影响? ... 132
3. 国家明令禁止在所有农产品上使用的农药品种有哪些?
..... 133
4. 农产品上禁用某些农药的主要原因是什么? 133
5. 国家明文规定在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上不得使用 and
限制使用的农药有哪些? 134
6. 生产无公害蔬菜对农药使用有哪些要求? 135
7. 茶叶生产中禁用、限用和需要推广使用的农药品种有哪些?
..... 135
8. 生产无公害茶叶在食品安全方面有什么要求? 136
9. 如何掌握茶园使用农药的最佳时期? 137
10. 生产无公害苹果对农药使用有什么要求? 138
11. 对出口蔬菜为什么要严格控制农药残留? 139
12. 经营农药需具备什么样的条件? 140
13. 购买农药时需注意哪些事项? 140
14. 生产安全农产品对施肥技术有什么要求? 140
15. 怎样判别假、劣肥料? 141
16. 农产品生产者为保障农产品质量安全需尽哪些义务?
..... 143
17. 什么是农产品质量安全标准? 143
18. 生产者销售前是否需对农产品质量安全状况进行检测?
..... 144
19. 如何正确使用和管理农产品包装及附加标识? 144
20. 哪些农产品不得销售? 144



21. 农产品生产者、销售者对监督抽查检测结果有异议时,如何处理? 145
22. 违反《农产品质量安全法》需要承担的法律責任是什么?
..... 145

第二节 养殖业

1. 动物养殖过程中有哪些因素危害食品安全? 146
2. 对动物饲养环境有什么要求? 146
3. 饲养、经营动物和生产、经营动物产品应注意什么? 147
4. 为什么要给牛、羊、猪佩戴免疫耳标? 147
5. 畜禽养殖过程中如何消毒? 148
6. 为什么动物疫病会给食品安全带来威胁? 149
7. 我国将动物疫病分为哪几类,都包含哪些动物疫病? 149
8. 怎样防止动物疫病发生? 151
9. 禁止在饲料和动物饮用水中使用的药物有哪些? 151
10. 禁用于所有用途和所有食品动物的药物有哪些? 151
11. 国家对动物和动物产品的检疫是如何规定的? 152
12. 动物检疫包含哪些内容? 152
13. 国家禁止经营哪些动物、动物产品? 153
14. 农民自宰自食动物为什么必须检疫? 153
15. 动物、动物产品如何报检? 153
16. 国家对检疫不合格的动物、动物产品如何处理? 154
17. 国家对死因不明的动物有何限制规定? 154
18. 哪些病害动物及其产品必须进行无害化销毁处理? 154
19. 什么是无公害畜禽肉? 155
20. 生产无公害畜禽肉有哪些要求? 155
21. 如何养殖质优安全的水产品? 156
22. 国家禁用的鱼药有哪些? 157



第三节 农产品质量认证

- 1. 无公害农产品认证与标志管理 158
- 2. 绿色食品认证与管理 160
- 3. 有机食品认证与管理 162

第四章 食品安全维权

第一节 农民群众在从事食用农产品生产过程中的权益与维权

- 1. 农民群众在从事食用农产品生产过程中,享有哪些权利?
..... 163
- 2. 为了维护自己的权益,保障农产品质量安全,农民群众在购买农资产品时应该注意哪些问题? 164
- 3. 农民群众购买到假冒伪劣的农资产品时应如何搜集证据,准备投诉? 164
- 4. 农民群众购买了劣质农资产品,继而影响农产品产量的,应该怎么办? 165
- 5. 农作物被污染了,应该怎样解决? 165

第二节 农民群众作为普通消费者如何维护自己的权益

- 1. 消费者有哪些权利? 165
- 2. 农民消费者怎样维权? 166
- 3. 在消费过程中,农民群众合法权益受到损害时,可以通过什么途径得到解决? 167
- 4. 发生食品安全事件时如何进行有效的投诉? 167
- 5. 食品消费中保障食品安全的措施有哪些? 168
- 6. 农民群众投诉举报食品安全问题时,应注意哪些事项?
..... 169



7. 消费者协会受理农民群众哪些投诉?	170
8. 农民群众在向消费者协会投诉时,在受理投诉的笔录上应 写明哪些内容?	170
9. 如何获得食品安全信息?	170

第三节 食品安全相关法规

1. 食品安全相关法律	171
2. 食品安全相关规章	172



第一章 食品安全基本知识

第一节 食物中毒与预防

食物中毒是由于吃了有毒的食物而发生的疾病,不仅危害人体健康,还可危及生命与子孙后代,因此我们应给予充分的重视。食物中毒的特点是:潜伏期很短,食用某种食物后突然发病,常常伴有呕吐、头疼、腹泻等肠胃炎的病征。严重的可呈昏迷、休克等症状,甚至引起死亡。特别是在人多就餐的地方,如果同时吃了同样食物并发生类似急性肠胃炎的患者,则食物中毒的可能性很大。此种食物中毒又叫急性食物中毒。有些污染食品的有毒物质,或者由于在食品中数量过少,或者由于本身毒性作用的特点,并不引起食物中毒症状。但是长期、连续食用,可造成慢性毒害,甚至有致癌作用、致畸作用或致突变作用,更应引起人们的重视。本章将阐述食物中毒感染基本知识和在农村常见的多发的食物中毒感染疾病的中毒原因、症状和防止措施,供农民朋友参考。

1. 什么是食物中毒?

因误食有毒的食物所致,以腹痛、腹泻等为主要表现形式的中毒类疾病。