

浙江省“服务‘三农’出版工程”重点出版物

建设生态新农村丛书

沈东升 主编

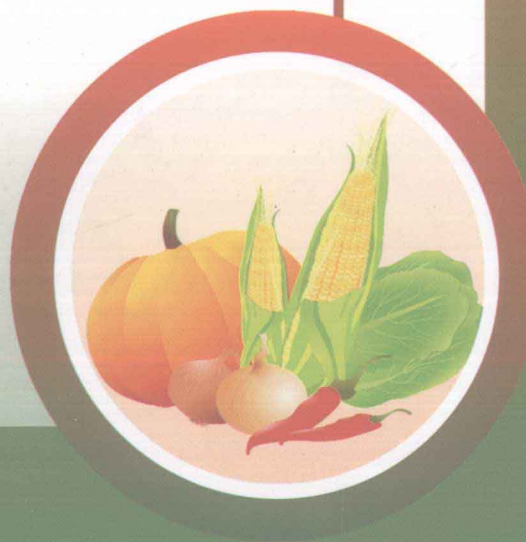
SHIPIN ANQUAN

食品安全

百问百答

BAIWEN BAIDA

王 静 冯 欢 编著



浙江工商大学出版社
ZHEJIANG GONGSHANG UNIVERSITY PRESS



建设生态新农村丛书 主编 沈东升

食品安全百问百答

王 静 冯 欢 编著

 浙江工商大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品安全百问百答 / 王静, 冯欢编著. —杭州:
浙江工商大学出版社, 2011.8

(建设生态新农村丛书 / 沈东升主编)

ISBN 978-7-81140-379-4

I. ①食… II. ①王… ②冯… 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 175637 号

食品安全百问百答

王 静 冯 欢 编 著

丛书策划 钟仲南 邬官满

责任编辑 孙燕生

责任校对 周敏燕

封面设计 陈思思

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)

(E-mail: 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 5

字 数 100 千

版 次 2011 年 8 月第 1 版 2011 年 8 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-81140-379-4

定 价 15.00 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

“建设生态新农村丛书”编委会

主 编 沈东升

副主编 龙於洋 汪美贞

编 委 何 若 冯华军 胡立芳

李文兵 姚 俊 李春娟

赵芝清 譙 华

前 言

FOREWORD

“三农”问题是关系到改革开放和现代化建设全局的重大问题。没有农村的稳定就没有全国的稳定,没有农民的小康就没有全国人民的小康,没有农业的现代化就没有整个国民经济的现代化。搞好农村这个大头,就有了把握全局的主动权。“建设生态新农村丛书”正是贯彻党的十七大和十七届五中全会精神,落实《中共中央办公厅、国务院办公厅关于进一步加强农村文化建设的意见》要求,促进农村文化和经济、政治、社会协调发展,帮助广大农民增收致富,丰富农民群众精神文化生活,进一步加强我省服务“三农”出版物出版发行工作而制定的“服务‘三农’重点出版物出版工程”。

本套“建设生态新农村丛书”,包括《村镇规划百问百答》、《环保理念百问百答》、《循环经济百问百答》、《生态住宅百问百答》、《生态旅游百问百答》、《生态养殖百问百答》、《安全种植百问百答》、《食品安全百问百答》、《清洁能源百问百答》、《饮水安全百问百答》、《清洁河道百问百答》、《垃



圾处理百问百答》、《污水处理百问百答》、《固废利用百问百答》、《低碳生活百问百答》等 15 个分册，分别从农业、农村和农民三个角度，多方位探讨农村从温饱到小康，进而实现现代化的历史进程中，农村的经济建设和生态文明建设面临的诸多新问题。本丛书力求为切实解决农民收入增长、农业基础设施、农村抗御自然灾害能力等人口、资源、环境问题与矛盾提供参考，以全面推进农村经济发展和社会进步，全面实现小康并逐步向更高的水平前进，建成富裕、民主、生态、文明的社会主义新农村。

本套丛书编写通过基本概念介绍、关键工艺解释、具体案例辅助说明、有关政策法规解读等思路，结合编者的科研团队中相关研究工作的积累，采用一问一答的形式讲述农村环保、生态经济、低碳生活等方面的内容。本丛书强调理论联系实际，可供广大农民朋友阅读使用，也适用于从事“三农”等相关行业的专业技术人员学习参考。

本套丛书由沈东升任主编，龙於洋和汪美贞任副主编；分别由汪美贞、龙於洋、胡立芳、丁涛、李春娟、譙华、赵芝清、姚俊、李文兵、王静、夏芳芳、陈应强、张弛、廖燕、邓友华、郭梦婷、宋二喜、白云、孔娇艳、冯小晏、黄宝成、冯欢、冯一舰、杨煜强、曾燕燕、郑昕、何虹蓁、胡敏杰等负责相应分册的编写工作。此外，陶萍萍、谢德援、苏瑶、孟欣奕、吴欣玮、全立平、洪微微、徐辰、陈玲桂、冯琪波、帅慧、方圆、负晓玲、余秋瑾等，为本套丛书的编写付出了大量辛勤的劳动。



在本套丛书的编写中,引用了大量国内外科学工作者和“三农”管理人员的成果和资料,在编写出版过程中,得到了浙江工商大学出版社钟仲南副总编、邬官满老师的大力支持和帮助,在此谨向为这套丛书编写和出版提供材料和帮助的所有人士表示衷心的感谢。限于编者水平,书中难免存在差错及纰漏之处,热忱欢迎读者批评指正。

沈东升

2011年6月于华家池畔

目 录

基本概念篇

1. 什么叫食品安全? 1
2. 导致食品不安全的因素有哪些? 1
3. 食品污染的种类有哪些? 2
4. 什么叫食源性疾病? 4
5. 如何安全选购食品? 5
6. QS 标志的含义是什么? 5
7. 目前必须标注 QS 标志的食品有哪些? 6
8. 如何判别伪劣食品? 6
9. 如何看食品标签? 7
10. 世界卫生组织推荐食品安全制作五大“黄金守则”
是什么? 8

食品安全篇

11. 什么叫转基因食品? 10



12. 转基因食品可能存在哪些隐患？	10
13. 什么叫无公害食品？	12
14. 什么叫绿色食品？	12
15. 绿色食品分为哪几类？	12
16. 什么叫有机食品？	13
17. 无公害食品、有机食品和绿色食品有何区别？	13
18. 食品农药残留的果蔬对人体有哪些危害？	14
19. 影响食品安全的主要农药残留对人体有什么危害？	15
20. 家庭如何预防果蔬食品农药污染残留中毒？	17
21. 我国的食品加工过程的安全控制体系有哪些？ ...	18
22. GMP、SSOP、HACCP、ISO9000 和 ISO22000 之间 有什么关系？	24
23. 如何正确加工保存食品？	27
24. 什么叫食品的交叉感染？	27
25. 如何防止食品交叉感染？	28
26. 什么是食品添加剂？	29
27. 含防腐剂的食品会危害健康吗？	30
28. 什么是油炸食品？	31
29. 油炸食品的危害有哪些？	32
30. 食品加工过程中可能会产生哪些有毒有害物质？ 该如何消除？	34

食品污染篇

31. 食品包装容器材料有哪些？	42
------------------------	----



32. 塑料包装材料可能存在哪些安全隐患？	43
33. 纸质包装材料存在哪些安全问题？	45
34. 金属包装材料存在哪些安全问题？	45
35. 玻璃、陶瓷、搪瓷等包装材料存在哪些安全问题？	46
36. 橡胶制品包装材料存在哪些安全问题？	47
37. 什么叫巴氏消毒法？	47
38. 鲜奶有哪些包装形式？	48
39. 食品运输过程中有哪些卫生要求？	49
40. 什么是有毒大米？如何鉴别大米的优劣？	50
41. 什么是“苏丹红”？	51
42. 食物中添加“蛋白精”有没有什么营养价值？是否 有害？	51
43. 什么是“三聚氰胺”？	52
44. 什么叫瘦肉精？	52
45. 瘦肉精残留对人体有什么危害？	52
46. 如何识别猪肉是否打过“瘦肉精”？	53
47. 什么是“地沟油”？	53
48. 食用地沟油有什么危害？	54
49. 如何鉴别“地沟油”？	54
50. 什么是硫磺熏蒸食物？	55

食用安全篇

51. 食品中有哪些天然的动物毒素？	56
52. 什么是黄曲霉和黄曲霉毒素？	60



53. 黄曲霉毒素对人体有什么危害？该如何预防？	61
54. 喝豆浆应注意什么？	62
55. 鲜牛奶如何安全选购？	63
56. 为什么会发生豆芽菜中毒？	64
57. 给婴儿吃鸡蛋为什么只能吃蛋黄？	64
58. 为什么烹调方法不当可产生多种致癌因素？	65
59. 关于植物油有哪些误区？	65
60. 食物中毒是由什么原因引起的？	67
61. 食物中毒症状有哪些？	70
62. 发生食物中毒如何进行家庭急救？	71
63. 如何预防细菌性食物中毒？	72
64. 如何预防真菌性食物中毒？	73
65. 常见的植物性食物中毒有哪些？	73
66. 什么叫化学性食物中毒？	73
67. 引起化学性食物中毒的原因有哪些？	74
68. 什么叫“电冰箱食物中毒”？	74
69. 如何防止“电冰箱食物中毒”？	75
70. 四季豆中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？	75
71. 什么是外源凝集素？	76
72. 鲜黄花菜中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？	77
73. 食品苦瓠子中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？	78
74. 食用发芽、发绿土豆中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？	78



75. 生豆浆中毒的原因、症状及预防措施分别是什么？	79
76. 什么是生氰糖苷，它对人体有什么危害？	80
77. 什么叫亚硝酸盐中毒？	82
78. 亚硝酸盐中毒的症状是什么？	82
79. 如何预防亚硝酸盐中毒？	82
80. 有些人喝牛奶会腹泻是怎么回事？	83
81. 选购奶制品时应该注意什么？	84
82. 什么是牛初乳制品？	84
83. 酸奶、乳酸菌饮料和酸性饮料有什么区别？	85
84. 能以鲜奶煮后“结皮”的多少来判断奶的质量好坏吗？	86
85. 如何科学喝奶？	86
86. 怎样选购和保存面粉？	87
87. 面粉的种类如何划分？	88
88. 冷冻海水鱼如何安全选购与食用？	88
89. 如何安全选购与食用淡水新鲜鱼？	89
90. 新鲜蟹类如何安全选购？	90
91. 新鲜虾类如何安全选购？	91
92. 滥用面粉增白剂有什么危害？	92
93. 食品保质期和保存期有什么区别？	93
94. 如何挑选酱油？	93
95. 吃什么油好？什么叫 1 : 1 : 1？	94
96. 什么叫强化米？	95
97. 为什么大米会陈化？怎样防止大米陈化？	96
98. 什么是调和油？	96



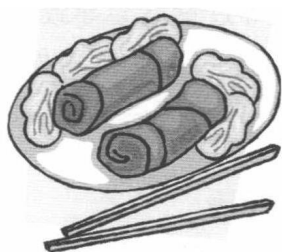
99. 压榨油与浸出油的区别有哪些?	97
100. 吃芦荟会中毒吗?	98
101. 不宜空腹食用的水果有哪些?	98
102. 如何进行科学烹饪?	99

案 例 篇

案例一 上海甲肝大爆发	103
案例二 三鹿奶粉事件	106
案例三 双汇瘦肉精事件	108

法律规范篇

中华人民共和国食品安全法	111
食品安全国家标准 预包装食品标签通则	119
参考文献	138



基本概念篇

1. 什么叫食品安全？

答：食品安全是指食品中不应该含有可能损害或威胁人体健康的有毒、有害物质或因素，从而导致消费者急性或慢性毒害或感染疾病，或产生危及消费者及其后代健康的隐患。

2. 导致食品不安全的因素有哪些？

答：食品安全问题可能来自整个食物链，也可能来自农田、加工、仓储、运输、销售及消费者的加工环节，也就是说从农田到餐桌的各个环节都可能成为食品不安全的因素。



(1) 在种植或养殖过程中使食品受到污染

首先,施用农药、化肥、动植物激素等过量就会导致果蔬上残留较多的化学物质,从而影响食品的安全性。此外,这一过程还可能受到大气、土壤、水的污染而导致间接污染。

(2) 食品加工过程中产生的不安全因素

一方面可能由于加工过程不卫生而导致食品受到污染;另一方面可能由于食品添加剂的使用量不符合标准或添加非食品级的色素、香味精、防腐剂、保脆剂、发色剂、护色剂等。

(3) 食品的包装对其造成污染

由于食品的包装直接与食品接触,因此应该严格控制包装本身的卫生问题,如果食品的包装卫生不达标就可能污染食品。

(4) 人为制造的假冒伪劣产品进入市场流通领域

例如用化学制剂对产品进行处理,以次充好;将已经变质的食品,进行一些工序处理冒充合格产品;在没有实验依据的情况下,故意人为制造出“新产品”,编造出对人体有利的理由,诱导消费者购买等。

3. 食品污染的种类有哪些?

答:食品污染的种类主要包括以下三类:

(1) 生物性污染

主要指食品被微生物、人畜共患的传染病或寄生虫等



生物污染,其中微生物污染所占比重较大。例如夏季气候炎热,人们喜欢吃生冷食物,很容易发生肠道传染病,这类疾病大多数是由微生物污染而引起。而且多数食物中毒也是由细菌污染而引起。因食用被寄生虫污染的食物而致病的例子也不少。例如吃“米猪肉”(即囊虫肉)引起的囊虫病、吃生鱼片引起的中华枝睾吸虫病,以及近期发现的因食用加热不透的海螺引起的线虫病等。此外,由霉甘蔗、霉木耳引起的中毒每年都有发生,尤其值得注意的是,霉菌毒可引起慢性中毒,长期小量摄入黄曲霉毒素可致肝脏损害或引发肝癌。

(2) 化学性污染

指农药、化肥、兽药及一些天然有毒物质通过各种途径进入人体,危害人体健康。化学性污染来源复杂,种类繁多,主要有:① 来自生产、生活、环境中的污染物,如农药、有害金属、多环芳烃、N-亚硝基化合物等;② 食品生产、运输、储藏过程中从工具、容器、包装材料及涂料等溶入食品中的有害物质;③ 食品添加剂使用不当,食品掺伪、掺杂,食品纯度不够,残留有害物质等。化学性污染中农药污染最为普通和严重,经常发生因农药残留过多或使用剧毒农药而引起的食物中毒。其次为有害重金属对食品的污染。近年来还有一些新的有害化学物质对食品产生污染,如二噁英及其类似物等。

(3) 放射性污染

食品可以吸附或吸收外来放射性核素,其来源主要是放射性物质的开采、冶炼、生产以及在日常生活中的应用与排



放。在 20 世纪中叶以前,食品中的放射性核素主要由环境天然本底而引入。在环境本底值较高的地区,动、植物性食品中的放射性核素本底亦较高。随着人类对原子能研究的深入,核爆炸和核武器的发展,以及原子能和放射性核素的开发利用,环境中人为放射性核素的污染日趋严重。尤其是空中核试验,可造成全球性的、持续很长时间的放射性污染,进而导致食品的放射性污染。另外,因核设施和核反应堆的意外事故也会造成对环境和食品的放射性污染。

控制食品放射性污染的主要措施是加强对污染源的管理,加强对放射性废弃物的处理与净化,防止在高放射性地区生产、加工的食品流入市场;对辐照食品进行经常性的卫生检测,严格执行国家有关规定,以保证辐照食品的安全性。

4. 什么叫食源性疾病?

答:食源性疾病是指通过摄食而进入人体的有毒、有害物质(包括生物性病原体)等致病因子所造成的疾病。一般可分为感染性和中毒性,包括常见的食物中毒、肠道传染病、人畜共患传染病、寄生虫病以及化学性有毒有害物质所引起的疾病。食源性疾患的发病率居各类疾病总发病率的前列,是当前世界上最突出的卫生问题。