

国家“十一五”重点规划图书

标准走进百姓家丛书

食品安全 知识问答 (一)

国家标准化管理委员会 组织编写
中国标准出版社

马勇 主编



 中国标准出版社

www.spc.net.cn

国家“十一五”重点规划图书

标准走进百姓家丛书

食品安全 知识问答 (一)

国家标准化管理委员会
中国标准出版社

组织编写

马勇 主编

中国标准出版社

图书在版编目(CIP)数据

食品安全知识问答. 1/马勇主编. —北京:中国标准出版社, 2006

(标准走进百姓家丛书)

ISBN 7-5066-3999-8

I. 食… II. 中… III. 食品卫生-问答
IV. R155-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 007414 号

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 787×960 1/32 印张 5.125 字数 86 千字

2006 年 3 月第一版 2006 年 3 月第一次印刷

*

定价 8.80 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

《标准走进百姓家丛书》

编 委 会

《标准走进百姓家丛书》编辑委员会

主 任 张健全

副 主 任 董志民 王守一 王希林 白德美

总策划人 白德美

编 委 (按姓氏笔画为序)

于茁路 冯 强 张 宁

张燕敏 段 方 段 炼

郭 丹 高 莹 魏丽萍

《标准走进百姓家丛书
食品安全知识问答(一)》
编写单位和编写人员

主 编 马 勇 中国食品工业协会
编写人员

杨 强	中国食品工业协会综合业务部
梁晋鄂	中国食品工业协会综合业务部
毕 靖	中国食品工业协会综合业务部
张菊明	中国食品工业协会白酒专业委员会
程劲松	国家食品质量监督检验中心
张 英	国家食品质量监督检验中心
刘兴信	中国粮油学会
南庆贤	中国农业大学
毛学英	中国农业大学
刘 诚	北京食品研究所
高永强	中国水产加工与流通协会
吴 鸣	北京王致和食品集团
商 跃	北京市菜蔬公司
石金亮	北京市蓝丰蔬菜配送中心
李 明	北京市蓝丰蔬菜配送中心

《标准走进百姓家丛书》

出版说明

标准作为科学、技术和实践经验的结晶，为人们提供了判别的准则、检测的依据、技术的支持和提高生活质量的手段。截至 2005 年底，我国已有国家标准 2 万余项，行业标准 4 万余项，这些标准深刻地影响着社会的发展和人类思维观念的改变，有力地促进了科学技术的进步和生活质量的提高。标准所涉及的领域已从过去单纯的技术领域拓展到管理领域、经济领域和贸易领域，涵盖了航空航天、机械电子、通信信息、石油化工、冶金能源，乃至与百姓生活密切相关的食品安全、环境保护、道路交通、图形符号、旅游服务等方方面面。可以说，标准已渗透到百姓生活中的每一层面，时时刻刻影响并支撑着我们的生活。

中国标准出版社以“标准走进百姓家”为

主题,提出一项关于“立足标准科普图书的出版和开展标准的公益性宣传”的规划,旨在广泛地宣传、普及和传播标准知识,使百姓逐渐认识标准、重视标准和正确使用标准。这一规划得到了国家有关部门的高度重视。国家新闻出版总署已将该规划列入我国“十一五”重点图书规划中。国家标准化管理委员会非常关注和支持这套丛书的出版,对丛书的编撰方案和书稿内容进行审查。国家的重视和百姓的期待,给了我们巨大的鼓舞和工作动力,坚定了我们把标准用科普的方式介绍给百姓大众,在全社会普及科学知识、增强标准意识的决心。

首批推出的《标准走进百姓家丛书》共15本,内容涉及了与百姓生活息息相关的衣食住行标准知识,如食品安全、家居装饰装修、道路交通标志标线、机动车运行安全、旅游服务、生活用图形符号等。丛书的作者都是我国标准化领域和相关行业的专家,他们以浅显通俗的语言、图文并茂的形式,结合相关事例,通过解读标准,回答了百姓生活中林

林总总的问题,提供了如何借助标准生活得更加安全、方便、舒适的方法。丛书集趣味性、知识性、实用性为一体,读来生动易懂,读者在增长标准知识的同时,也将提高自身的生存能力和生活质量。丛书的出版,将对提高我国全民的标准化意识和科学文化水平起到推动作用,对构建社会主义和谐社会有着重大的现实意义。

中国标准出版社

2006年1月

前 言

民以食为天，食品是人类生存和社会发展的物质基础之一。中国的餐饮文化经历千年沉淀，早已闻名于世。但是在人们享受美食、享受生活的同时，食品安全问题却也时常出现在人们的视野中。

正常的食品富有营养价值，含有人体所需的各种营养成分。但是不法经营者为了牟取暴利，在食品中掺假、掺杂和伪造等非法经营活动屡有发生，严重影响食品卫生，使消费者致病、致残的事件时有发生。

面对时有发生的安全问题，我们不能视而不见，更不能心存侥幸、听天由命，拿自己和亲人的健康开玩笑。问题永远不会因为我们不去面对而自动消失，只会越积越多，等到我们不得不面对的时候，可能悔之晚矣。

现在食品安全问题已经成为全社会共同关注的问题，国家有关部门在不断提高检验

技术的同时,也加强了对制假、造假等违法行为的处罚力度。在质检部门不断地加强检验工作和卫生监督,并广泛开展食品卫生宣传的同时,作为消费者也应积极加入到保卫食品安全的行动中来。我们应以一种对家人、对自己负责的态度,切实采取措施,积极行动起来。那么,与其道听途说一些语焉不详、错误百出的“知识”,弄得无所适从,不如花一点点时间学习一些科学、实用的食品安全知识。中国食品工业协会经过大量的资料收集和学习,并总结多年的实践经验编写了本书,旨在为关心食品安全的消费者提供一本科学、实用、可读性强的书籍。

编 者

2006 年 1 月

目 录

一、基础知识

- | | |
|------------------------------|----|
| 1. 什么是食品? | 1 |
| 2. 什么是食品质量? | 1 |
| 3. 什么是食品质量安全? | 2 |
| 4. 食品安全的内容是什么? | 2 |
| 5. 我国现行的食品质量标准分为哪些级别? | 3 |
| 6. 什么是无公害食品? | 5 |
| 7. 什么是绿色食品? | 6 |
| 8. 什么是有机食品? | 7 |
| 9. 普通食品、无公害食品、绿色食品、有机食品有何区别? | 8 |
| 10. 什么是绿色食品认证标志? | 11 |
| 11. 绿色食品认证标志如何识别? | 11 |
| 12. 什么是有机食品认证标志? | 13 |
| 13. 有机食品认证标志如何识别? | 13 |
| 14. 什么是 QS 标志? | 16 |
| 15. QS 认证标志如何识别? | 16 |

- | | |
|----------------------------|----|
| 16. 什么是 ISO 9000 认证? | 17 |
| 17. 什么是 HACCP 认证? | 19 |
| 18. 如何识别食品标签? | 21 |
| 19. 什么是食品的理化指标? | 24 |
| 20. 什么是食品的卫生指标? | 24 |
| 21. 什么是食品感官鉴别及基本方法有
哪些? | 25 |

二、粮 食

- | | |
|--------------------------------|----|
| 22. 如何区别好米与劣质米? | 28 |
| 23. 怎样识别新陈大米? | 30 |
| 24. 用油抛光的“劣质大米”或“毒大米”
如何鉴别? | 30 |
| 25. 如何区别面粉的优劣? | 31 |
| 26. 如何识别小米的优劣? | 32 |
| 27. 如何识别用姜黄粉染色的小米? | 32 |
| 28. 如何识别增白面粉? | 33 |
| 29. 如何鉴别掺入色素柠檬黄的玉米面? | 33 |
| 30. 如何鉴别小麦粉中掺入滑石粉? | 33 |
| 31. 糯米的食用禁忌有哪些? | 34 |
| 32. 高粱的食用禁忌有哪些? | 34 |
| 33. 黄豆的食用禁忌有哪些? | 34 |
| 34. 豆浆的食用禁忌有哪些? | 35 |

35. 绿豆的食用禁忌有哪些? (35)

三、饮 用 水

36. 瓶装饮用纯净水的感官鉴别要点有哪些? (36)
37. 如何安全选用桶装水? (36)
38. 饮用大桶桶装纯净水应注意哪些问题? (37)
39. 如何安全选用矿泉水? (38)
40. 天然矿泉水、矿物质水有何不同? (39)
41. 自来水、饮用净水、纯净水有何不同? (40)
42. 如何正确健康的饮水? (41)
43. 喝水不当会“中毒”? (42)
44. 补充水分因人而异,应如何补充水分? (43)
45. 应如何烧水? (44)
46. 如何选购冷冻饮品? (45)
47. 如何正确食用冷冻饮品? (46)
48. 为什么不宜喝烫口的饮料? (47)
49. 常喝汽水易骨折? (47)
50. 如何选择合格的饮用水? (47)

四、酒

51. 酒类产品的品种有哪些? (49)

52. 酒类产品的感官鉴别要点有哪些?	49
53. 正确选购白酒的基本方法?	51
54. 正确选购葡萄酒的基本方法?	52
55. 正确选购啤酒的基本方法?	53
56. 地理标志(原产地域)酒类有哪些?	54
57. 如何鉴别名优白酒的真伪?	55
58. 工业用酒精对人体有何影响?	56
59. 不同酒类的保存要点?	56
60. 如何合理而适量地饮用葡萄酒?	58
61. 啤酒浑浊是何原因,对人体有哪些影响?	59

五、食 用 油

62. 食用油的感官鉴别要点有哪些?	60
63. 大豆油的理化特征是什么?	62
64. 花生油的理化特征是什么?	63
65. 菜籽油的理化特征是什么?	63
66. 棉籽油的理化特征是什么?	64
67. 葵花籽油的理化特征是什么?	65
68. 芝麻油的理化特征是什么?	66
69. 亚麻籽油的理化特征是什么?	67
70. 红花籽油理化特征是什么?	67
71. 米糠油的理化特征是什么?	68

- 72. 玉米胚芽油理化特征是什么? 69
- 73. 油茶籽油理化特征是什么? 69
- 74. 橄榄油理化特征是什么? 70
- 75. 棕榈油理化特征是什么? 70
- 76. 核桃油理化特征是什么? 72
- 77. 正确选购食用油的方法? 72
- 78. 食用油有哪些误区? 73
- 79. 压榨油、浸出油的区别有哪些? 75
- 80. 转基因产品应如何标注? 77
- 81. 如何鉴别食用油的优劣? 79
- 82. 如何健康地食用油类? 82
- 83. 食用油的食用禁忌? 85

六、罐 头

- 84. 罐头的感官鉴别要点有哪些? 87
- 85. 罐头的品种有哪些? 88
- 86. 罐头发生“胖听”的类型? 89
- 87. 罐头发生“胖听”的原因? 90
- 88. 罐头的酸败是什么原因, 对人体有何影响? 91
- 89. 怎样鉴别变质罐头? 92
- 90. 如何正确购买罐头? 92
- 91. 哪些内容属于罐头包装上应正确

- 标识的? 93
92. 罐头中不允许检出的物质有哪些? 94
93. 罐头微生物检验不允许检出的致病菌是哪几种,有何危害? 95

七、调 味 品

94. 调味品的感官鉴别要点有哪些? 96
95. 怎样鉴别食盐的卫生质量? 96
96. 细盐与粗盐品质区别? 98
97. 亚硝酸钠与食盐有何区别? 99
98. 酿造酱油和配制酱油有何区别? 101
99. 酿造食醋与配制食醋有何区别? 101
100. 影响调味品质量的因素有哪些? 102
101. 微生物污染对调味品有何影响,对人体健康有何影响? 103
102. 空气潮湿对调味品质量的影响,对人体有何影响? 103
103. 调味品食用时有何禁忌? 104
104. 调味品中使用食品添加剂有何规定? 104
105. 食用过量味精损害视力? 104

八、乳及乳制品

106. 巴氏杀菌乳和灭菌乳的感官鉴别

要点?	106
107. 酸牛乳的感官鉴别要点?	106
108. 乳粉的感官鉴别要点?	107
109. 干酪的感官鉴别要点?	107
110. 如何鉴别生鲜牛乳的卫生质量?	108
111. 如何鉴别液态乳的卫生质量?	109
112. 如何鉴别乳粉的卫生质量?	111
113. 如何鉴别酸牛乳的卫生质量?	113
114. 如何鉴别奶油的卫生质量?	114
115. 如何鉴别炼乳的卫生质量?	115
116. 全脂乳粉与脱脂乳粉有何区别?	117
117. 微生物污染对乳制品有何影响?	117
118. 乳制品标签必须标注的内容是 什么?	119
119. 保存条件对乳制品有何影响?	120
120. 怎样安全食用乳制品?	121
121. 如何选购优质婴幼儿配方乳粉?	122
122. 如何鉴别纯牛乳与含乳饮料?	123
123. 如何鉴别复原乳?	124
124. 乳制品食用有何禁忌?	125
125. 酸乳食用有何禁忌?	125
126. 哪些属于乳制品中不允许使用的 食品添加剂?	127