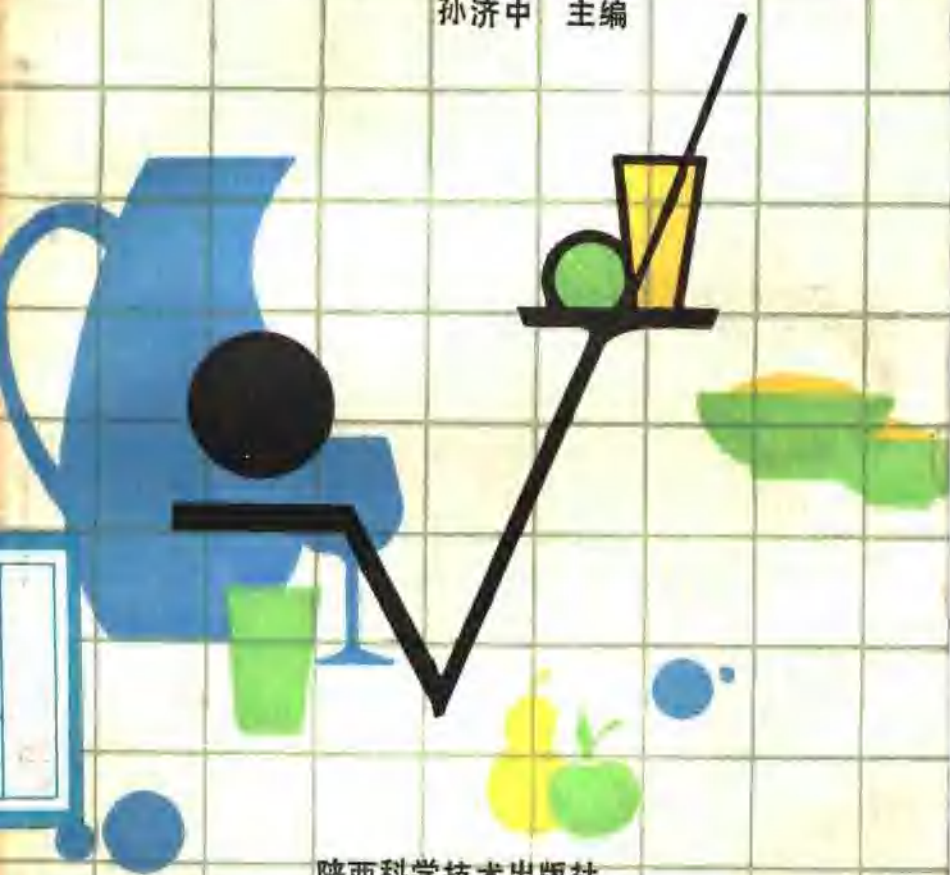


食品卫生知识荟萃

孙济中 主编



陕西科学技术出版社

食品卫生知识荟萃

孙济中 主编

李兴民 高兴汉 高国栋 编

陕西科学技术出版社出版发行

(西安北大街131号)

新华书店经销 彬县印刷厂印刷

787×1092毫米 1/32开本 3.75印张 7万字

1988年2月第1版 1988年2月第1次印刷

印数: 1—26,000

ISBN 7—5369—0133—X/Z·17

定 价: 1.00元

序 言

俗谚：“民以食为天”。食品是维持人类生命活动所不可缺少的物质。清洁卫生的食品能供给人体各种营养和能量，而霉变污染的食品，则会危害健康，甚至引起疾病和死亡。

为了防止食品污染和有害因素对人体的危害，第五届全国人民代表大会常务委员会第二十五次会议通过并颁布了《中华人民共和国食品卫生法（试行）》。在各级党政的直接领导下，经过四年多的监督执法管理，我省城乡食品卫生状况有了较大的改善。

随着人民生活水平日益提高和食品工业、农贸市场的迅速发展，进一步加强对食品卫生工作的领导，加强对食品生产经营者，特别是农贸市场商贩和饭店、饮食摊点从业人员的监督管理势在必行；食品卫生的法制教育和卫生知识的宣传普及，也显得十分紧迫和重要。

《食品卫生知识荟萃》一书列举了200多个问题，以问答形式简明扼要、深入浅出地介绍了讲究饮食卫生所以能延年益寿的科学道理；食品从业人员应当遵循的职业道德和各类饮食的卫生标准、质量要求；以及选购、贮藏、烹调食品和使用炊具的基本卫生知识和经验。另外，对世界上几起重大食品污染事件和食品卫生法规的内容也作了简要介绍。内容丰富，通俗易懂，联系实际，具有一定的知识性、趣味性、

科学性和实用性。希望此书能够成为个人、家庭讲究饮食卫生，搞好自我保健的顾问；成为食品生产部门、食品从业人员，防止食品污染，预防“病从口入”和保护消费者利益的参谋。同时，希望编者博采众议，不断进行修改和补充。

陕西省卫生厅卫生防疫处 王建良

1987年6月

目 录

造成食品不卫生的原因有哪些方面？	(1)
什么是食品污染？	(1)
食品污染可以造成何种危害？	(2)
食品为什么会腐败变质？	(2)
腐败变质的食品烧煮后还能吃吗？	(3)
细菌是怎样进入到食品中去的？	(3)
食品卫生标准包括哪些内容？	(4)
为什么把大肠菌群作为食品卫生质量鉴定的 重要标准之一？	(4)
苍蝇叮爬过的食品为什么不能吃？	(5)
老鼠糟踏过的食品为什么不能吃？	(6)
蟑螂糟踏过的食品为什么不能吃？	(6)
食品为什么要搞防尘罩？	(7)
食品存放为什么要实行“四隔离”？	(7)
电冰箱内冷藏的饭菜为什么还要加热？	(8)
夏秋季为什么容易发生肠道传染病？	(9)
夏秋季吃大蒜有什么好处？	(9)
夏秋季为什么要多吃些醋？	(10)
酱油、醋长白膜后还能吃吗？	(10)
腌菜为什么会长白膜？还能吃吗？	(11)
直接用白糖拌凉菜有什么不好？	(12)

为什么不能喝生牛奶？	(12)
鱼为什么要烧熟煮透？	(13)
“米辣肉”为什么不能吃？	(13)
青蛙肉为什么不能吃？	(14)
疯狗肉为什么不能吃？	(14)
流产羊羔肉为什么不能吃？	(15)
菱角、荸荠为什么不宜生食？	(15)
“胖听”罐头能不能吃？	(16)
哪几种开水不宜喝？为什么？	(16)
喝隔夜茶能致癌吗？	(17)
没腌透的菜为什么不能吃？	(17)
为什么不要吃鸡肾尖？	(18)
长肿瘤的鸡鸭可以吃吗？	(19)
油脂及其制品“哈喇”了是怎么回事？	(19)
食油反复加热有什么不好？	(20)
油炸食品为什么不能长期食用？	(20)
粮油食品为什么要防霉变？	(21)
食品中有哪些致癌因素？	(22)
何谓“火鸡事件”？	(22)
黄曲霉毒素对人体的危害有哪些？	(23)
我国公布黄曲霉毒素在各种主要食品中的允 许含量是多少？	(23)
防止黄曲霉菌及其毒素污染食品的措施有哪些？	(24)
黄变米是怎么回事？	(25)
淘米时为什么要重搓多洗？	(25)
食盐爆锅法可除掉黄曲霉毒素吗？	(26)

肉、鱼烧焦了为什么不能吃？	(26)
烤羊肉串为啥不宜多吃？	(27)
煤炭炉灶为什么不要烘烤食品？	(27)
为什么用沥青拔猪毛不好？	(28)
松香拔猪毛有毒吗？	(28)
柏油马路上为什么不宜打晒粮食？	(28)
儿童为什么不宜吃爆米花？	(29)
皮蛋为什么不能多吃？	(29)
小孩为什么不宜吃皮蛋？	(30)
为什么不宜饮用雄黄酒？	(30)
为什么严禁生产和食用化学酱油？	(30)
“三精水”为什么不能喝？	(31)
为什么禁用塑料软管饮料？	(31)
生吃瓜果蔬菜为什么要消毒？怎样消毒？	(32)
食品污染最有何危害？	(32)
农药是怎样进入人体的？	(33)
如何控制农药污染食品？	(34)
滴滴涕和六六六为什么要停止使用？	(34)
有机磷农药喷洒农作物后需多长时间才能食用？	(35)
何谓“工业三废”？对人体健康能造成影响吗？	(35)
什么是“水俣病”？	(36)
什么是“骨痛病”？	(36)
环境中的放射性物质是怎样进入人体的？	(37)
什么叫食物中毒？	(37)
食物中毒有什么特点？	(38)
我国食物中毒有何特点？	(38)

常见的食物中毒有哪些？	(38)
细菌性食物中毒分几类？	(39)
常见的细菌性食物中毒是什么样子？	(40)
为什么细菌性食物中毒发病急？	(40)
为什么细菌性食物中毒后不要用止吐止泻药？	(40)
预防细菌性食物中毒的主要措施是什么？	(41)
发生食物中毒后应向何处报告？	(41)
食物中毒调查报告的内容有哪些？	(42)
如何调查、分析、确定食物中毒？	(42)
食物中毒现场处理有何重要性？	(43)
病(毒)死的禽畜肉为什么不能吃？	(43)
动物“三腺”为什么不能吃？	(44)
死黄鳝为什么不能吃？	(44)
死螃蟹为什么不能吃？	(44)
河豚鱼为什么不能吃？	(45)
鱼胆为什么不能服用？	(45)
有的蜂蜜为什么吃了会中毒？	(46)
何谓“肉毒中毒”？	(46)
哪些鸡蛋不能吃？	(47)
什么是臭米面中毒？	(47)
为什么豆浆要煮透才能喝？	(48)
吃四季豆为什么会中毒？	(48)
“蚕豆黄”是怎么回事？	(49)
发芽土豆为什么不能吃？	(49)
未熟的青色番茄为什么不宜吃？	(50)
新鲜木耳为什么不能吃？	(50)

鲜黄花菜为什么不能吃？	(51)
魔芋为什么不能生食？	(51)
霉变红薯为什么不能吃？	(51)
吃木薯为什么会中毒？	(52)
霉变甘蔗为什么不能吃？	(52)
变质银耳为什么不能吃？	(53)
生吃白果为什么会中毒？	(53)
吃苦杏仁、苦桃仁为什么会中毒？	(54)
吃灰菜为什么会中毒？	(54)
何谓“乌嘴病”？	(55)
生豆油为什么不宜吃？	(55)
粗制棉籽油为什么不能吃？	(55)
吃大麻仁(油)为什么会中毒？	(56)
吃蓖麻子为什么会中毒？	(56)
吃油桐子为什么会中毒？	(57)
马桑泡为什么不能吃？	(57)
毒蘑菇吃后有什么症状？	(58)
野大茴为什么不能当调料？	(58)
工业用盐为什么不能吃？	(59)
工业酒精为什么不能喝？	(60)
食品从业人员和食品卫生的关系为什么尤为 重要？	(60)
食品从业人员为什么要保持个人卫生？	(61)
什么是食品从业人员的职业道德？	(61)
为什么要饭前便后洗手？	(62)
手上病菌有多少？	(62)

手上的病菌能洗掉吗？.....	(63)
穿工作服上厕所为什么不对？.....	(63)
钞票、粮票和饭票干净吗？.....	(64)
为什么出售直接入口的食品时要用夹子？.....	(64)
为什么要货款分开？.....	(65)
“万能抹布”有什么危害性？.....	(65)
切菜的砧板需要消毒吗？怎样消毒？.....	(66)
刀案器皿为何要生用、熟用分开？.....	(66)
为什么不能用洗衣粉洗擦食品和餐具？.....	(67)
公用餐具为什么要消毒？如何消毒？.....	(67)
对食品包装用纸有什么卫生要求？.....	(68)
为什么不能用报刊杂志包食品？.....	(68)
哪种塑料袋可以盛放食品？.....	(68)
长期用塑料桶盛食油有什么不好？.....	(69)
用打包带编织的篮子能盛放食物吗？.....	(70)
使用陶、搪瓷制品应注意什么？.....	(70)
为什么不要用锡壶装酒？.....	(71)
白铁容器为什么不能盛放酸性食物？.....	(71)
使用铜制餐具时应注意什么？.....	(71)
为什么铁锅炒菜做饭好处多？.....	(72)
为什么铁锅不能煮酸性食品？.....	(72)
使用不锈钢锅会引起中毒吗？.....	(73)
“伤寒玛丽”是怎么回事？.....	(73)
何谓“米糠油事件”？.....	(74)
怎样选购鲜肉(猪、牛、羊等)？.....	(74)
怎样选购冻猪肉？.....	(75)

怎样选购冻牛肉？	(75)
怎样选购咸肉？	(75)
怎样选购腊肉？	(76)
怎样选购熟肉制品？	(76)
怎样选购肉松？	(77)
怎样选购香肠？	(77)
怎样选购活鸡？	(77)
怎样选购白条鸡？	(78)
怎样选购板鸭？	(78)
怎样选购鲜鱼？	(79)
怎样选购咸鱼？	(79)
怎样选购鲜蛋？	(80)
怎样选购咸蛋和松花蛋？	(80)
怎样选购白酒？	(81)
怎样选购果酒？	(81)
怎样选购黄酒？	(82)
怎样选购啤酒？	(82)
怎样选购茶叶？	(83)
怎样选购罐头？	(83)
为什么食品包装袋上要注重出厂时间或批号？	(84)
鲜奶为什么不宜存放太久？	(84)
酸牛奶是变坏的牛奶吗？	(85)
茶叶为什么容易串味？	(85)
茶叶受潮了怎么办？	(86)
瓶装水果、蔬菜罐头变色还能吃吗？	(86)
酒越陈越香吗？	(87)

白酒为什么会出现浑浊和沉淀现象？还能喝吗？……（88）

葡萄酒为什么会出现浑浊和沉淀？……（88）

啤酒为什么会出现浑浊和沉淀？……（89）

啤酒的保管期有多长？……（90）

什么是食品添加剂？……（90）

什么是食品防腐剂？……（90）

什么是发色剂？……（91）

什么是食品着色剂？……（92）

什么是人造香精？我国在食品卫生标准里，

对香精的应用有哪些规定？……（92）

婴幼儿食品为什么要严加限制色素、糖精、

香精等添加剂？……（93）

糖精有没有毒？能否长期食用？……（93）

味精对人体有害吗？……（94）

为什么要制定、颁布《食品卫生法》？……（95）

《食品卫生法》颁布后，各级卫生行政部门

要做哪些工作？……（95）

《食品卫生法》的主要内容是什么？……（96）

哪些违反《食品卫生法》的行为要给予行政处罚？……（96）

《食品卫生法》规定的行政处罚有哪几项？……（97）

为什么要实行卫生许可证制度？……（97）

为什么对食品企业工程设计要进行卫生监督？……（98）

食品从业人员为什么每年都要体检？……（98）

哪些违法行为给予“责令停业改进”的处罚？……（99）

哪些违法行为给予“吊销卫生许可证”的处罚？……（100）

食物中毒事故受害者怎样要求损害赔偿？……（100）

食品卫生监督员对违法的流动食品商贩可以	
直接处罚吗？	(100)
当事人不服食品卫生监督机构行政处罚怎么办？	(100)
食品卫生监督员的基本条件是什么？	(101)
食品卫生监督员执行任务时有什么标志？	(101)
什么是饮食卫生“五四制”？	(101)
轻工业部对食品保存期有何新规定？	(102)

造成食品不卫生的原因有哪些方面？

食品是维持人类生命不可缺少的物质，但是它必须符合卫生要求，除所含的营养成分不被破坏，色、香、味感官性状良好外，更重要的是对人体要无毒无害。

然而，现实生活中有些食品是不符合卫生要求的，其原因有以下几个方面：一是某些食品本身有毒，如河豚鱼、毒蘑菇、有毒蜂蜜等；二是某些食品因贮存不当而产生了毒素，如土豆发芽，产生有毒的龙葵素；三是食品在生产、加工、贮存、运输和销售等过程中，受到微生物（包括细菌、病毒、霉菌）、化学物质和放射性物质的污染。

当人们进食这些有毒有害不卫生的食品后，就可以对人的生命健康造成种种危害。

什么是食品污染？

食品污染，是指正常食品中有外来的、有害于人体健康的微生物、化学物质及放射性物质。人类食品的组成成分中，一般不含有害物质或含量甚微，不具有实际卫生意义，不会影响人体健康。但是，食品在生产、加工、贮存、运输、销售、烹调、食用等各个环节中，可使某些有害物质污染了食品，使食品的营养价值和卫生质量降低。人们如果进

食了受到污染的食品，就会受到程度不同的危害，严重的可引起中毒、癌症、畸形、遗传变异以至死亡等后果。食品污染是多种多样的，但按其性质可分为生物性污染、化学性污染、放射性污染三大类。

食品污染可以造成何种危害？

食品污染可以给人类带来以下危害：

一是传染疾病。吃了被细菌、病毒和寄生虫卵污染的食品后，就能传染病毒性肝炎、伤寒、痢疾等肠道传染病、人畜共患传染病和肠寄生虫病；

二是引起食物中毒。由于食品中污染了细菌，产生了毒素，或污染了有毒的化学物质，或有毒的动植物，食用后即可引起食物中毒；

三是潜在性危害。有些食品中所含的毒物或毒素甚微，但由于长期连续摄入，就可引起机体的慢性损害，形成慢性中毒，甚至致癌、致畸、致突变，严重危害人体健康和胎儿、婴幼儿正常生长发育。

食品为什么会腐败变质？

食品的腐败变质，是指食品在微生物为主的各种因素作用下，发生了组成成分和感观性质的变化，例如：肉、鱼、禽、蛋的腐臭，粮食的霉变，油脂的酸败，水果、蔬菜的腐烂等。

食品腐败变质的原因是多方面的。一是食品本身因素，如食品本身所含的酶，使食品不断进行生物化学变化，失去原有的食用价值；食品组织的破裂为微生物的侵入与作用提

供了条件，促进了食品的腐败；食品的成分组成、水分多少等对微生物的繁殖，也起促进作用。二是温度、湿度、阳光（紫外线）、空气（氧）等环境因素，如温度适宜时，细菌就会大量地繁殖，促使食品腐败；紫外线可杀死细菌，使细菌减少，抑制食品的腐败。三是微生物因素，一般说来，食品在生产、加工、贮存、运输和销售等过程中，多多少少地都会沾染上一些细菌，当条件适宜时，细菌就会大量繁殖，引起食品腐败变质。

腐败变质的食品烧煮后还能吃吗？

已经腐败变质的食品，即使经过高温烧煮，还是不能够吃的。因为细菌在生长繁殖和新陈代谢的过程中，能生成外毒素、内毒素、侵袭性酶类、热原质等有害产物。当食品加热后，虽然细菌大部分死亡，但某些代谢产物并不因加热而破坏，例如金黄色葡萄球菌产生的肠毒素经100℃高温1—2小时还不能破坏其毒力，所以，腐败变质的食品烧煮后也不能再食用。

细菌是怎样进入到食品中去的？

细菌与其它微生物一样，可广泛地存在于自然界中，无论是土壤、水、空气、物体表面、人与动物的体表及与外界相通的腔道等处，都有它的存在。因而食品在生产、加工、贮存、运输、销售、食用等过程中，细菌都可能进入其中，使之受到污染。但归纳起来，可有以下几种途径：

一、人类在食品的生产、加工、贮存、运输、销售、食用等过程中，直接把细菌沾染到食品上，使食品受到污染；

- 二、苍蝇、老鼠、蟑螂等媒介使细菌进入食品；
- 三、粪便、污水、尘土等环境中含有细菌的物质污染食品，使细菌进入食品；
- 四、受到细菌污染的包装材料或容器，当食品装入其中时，就会受到细菌的污染。

食品卫生标准包括哪些内容？

食品卫生标准一般包括三个方面的内容：

一、感官指标：即通过目视、鼻嗅、手摸、口尝所能检查到的食品的色泽、气味、组织的软硬、湿润干燥、粘滑等状态和滋味是否正常，有无异物、霉变、腐败变质情况。如果食品发生色泽异常、存在异味、有霉变、腐败变质，说明食品不符合感官要求。

二、理化指标：表示食品在原料、生产加工过程中带入的有毒、有害物质以及腐败变质、霉变后产生的有毒、有害物质的含量。

理化指标的大小表示有毒、有害物质在食品中污染的程度和食品腐败霉变的程度。

三、细菌指标：细菌指标一般有细菌总数、大肠菌群和致病菌三项。它们是评价食品卫生质量的重要指标。

为什么把大肠菌群作为食品卫生质量鉴定的重要标准之一？

大肠菌群都是直接、间接来自人与温血动物的粪便，所以食品中检出大肠菌群，表示食品曾受到人与温血动物粪便污染；其中典型大肠杆菌说明粪便近期污染，其它菌属可能