



全国餐饮职业教育教学指导委员会重点课题“基于烹饪专业人才培养目标的中高职课程体系与教材开发研究”成果系列教材
餐饮职业教育创新技能型人才培养新形态一体化系列教材

供烹证类、食品类等相关专业使用

总主编 ©杨铭铎

餐饮食品安全

CANYIN SHIPIN ANQUAN

郭利芳 乔支红 杨国斌◎主编



内 容 简 介

本教材是全国餐饮职业教育教学指导委员会重点课题“基于烹饪专业人才培养目标的中高职课程体系与教材开发研究”成果系列教材、餐饮职业教育创新技能型人才培养新形态一体化系列教材。

本教材共包括七个项目,分别为餐饮食品安全概论、餐饮食品安全的危害及预防、食源性疾病预防、餐饮食品安全管理基础知识、餐饮食品加工过程安全管理、餐饮食品安全控制规范和餐饮业常用的部分快速检测实验。

本教材是烹饪类、食品类相关专业的教学用书,还可作为餐饮服务食品安全操作规范和教育用书。

图书在版编目(CIP)数据

餐饮食品安全/郭利芳,乔支红,杨国斌主编. —武汉:华中科技大学出版社,2021.7

ISBN 978-7-5680-6950-2

I. ①餐… II. ①郭… ②乔… ③杨… III. ①饮食业-食品安全-职业教育-教材 IV. ①R155.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2021)第 117823 号

餐 饮 食 品 安 全

Canyin Shipin Anquan

郭利芳 乔支红 杨国斌 主编

策划编辑:汪飒婷

责任编辑:汪飒婷 张 曼

封面设计:廖亚萍

责任校对:张会军

责任监印:周治超

出版发行:华中科技大学出版社(中国·武汉)

电话:(027)81321913

武汉市东湖新技术开发区华工科技园

邮编:430223

录 排:华中科技大学惠友文印中心

印 刷:武汉市籍缘印刷厂

开 本:889mm×1194mm 1/16

印 张:12.75

字 数:374千字

版 次:2021年7月第1版第1次印刷

定 价:49.80元



本书若有印装质量问题,请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线:400-6679-118 竭诚为您服务
版权所有 侵权必究

全国餐饮职业教育教学指导委员会重点课题
“基于烹饪专业人才培养目标的中高职课程体系与教材开发研究”成果系列教材
餐饮职业教育创新技能型人才培养新形态一体化系列教材

丛 书 编 审 委 员 会

主 任

姜俊贤 全国餐饮职业教育教学指导委员会主任委员、中国烹饪协会会长

执行主任

杨铭铎 教育部职业教育专家组成员、全国餐饮职业教育教学指导委员会副主任委员、中国烹饪协会特邀副会长

副 主 任

- 乔 杰 全国餐饮职业教育教学指导委员会副主任委员、中国烹饪协会副会长
- 黄维兵 全国餐饮职业教育教学指导委员会副主任委员、中国烹饪协会副会长、四川旅游学院原党委书记
- 贺士榕 全国餐饮职业教育教学指导委员会副主任委员、中国烹饪协会餐饮教育委员会执行副主席、北京市劲松职业高中原校长
- 王新驰 全国餐饮职业教育教学指导委员会副主任委员、扬州大学旅游烹饪学院原院长
- 卢 一 中国烹饪协会餐饮教育委员会主席、四川旅游学院院长
- 张大海 全国餐饮职业教育教学指导委员会秘书长、中国烹饪协会副秘书长
- 郝维钢 中国烹饪协会餐饮教育委员会副主席、原天津青年职业学院党委书记
- 石长波 中国烹饪协会餐饮教育委员会副主席、哈尔滨商业大学旅游烹饪学院院长
- 于千千 中国烹饪协会餐饮教育委员会副主席、普洱学院副院长
- 陈 健 中国烹饪协会餐饮教育委员会副主席、顺德职业技术学院酒店与旅游管理学院院长
- 赵学礼 中国烹饪协会餐饮教育委员会副主席、西安商贸旅游技师学院院长
- 吕雪梅 中国烹饪协会餐饮教育委员会副主席、青岛烹饪职业学校校长
- 符向军 中国烹饪协会餐饮教育委员会副主席、海南省商业学校校长
- 薛计勇 中国烹饪协会餐饮教育委员会副主席、中华职业学校副校长

委员(按姓氏笔画排序)

- 王 劲 常州旅游商贸高等职业技术学校副校长
- 王文英 太原慈善职业技术学校校长助理
- 王永强 东营市东营区职业中等专业学校副校长
- 王吉林 山东省城市服务技师学院院长助理
- 王建明 青岛酒店管理职业技术学院烹饪学院院长
- 王辉亚 武汉商学院烹饪与食品工程学院党委书记
- 邓 谦 珠海市第一中等职业学校副校长
- 冯玉珠 河北师范大学学前教育学院(旅游系)副院长
- 师 力 西安桃李旅游烹饪专修学院副院长
- 吕新河 南京旅游职业学院烹饪与营养学院院长
- 朱 玉 大连市烹饪中等职业技术专业学校副校长
- 庄敏琦 厦门工商旅游学校校长、党委书记
- 刘玉强 辽宁现代服务职业技术学院院长
- 闫喜霜 北京联合大学餐饮科学研究所所长
- 孙孟建 黑龙江旅游职业技术学院院长
- 李 俊 武汉职业技术学院旅游与航空服务学院院长
- 李 想 四川旅游学院烹饪学院院长
- 李顺发 郑州商业技师学院副院长
- 张令文 河南科技学院食品学院副院长
- 张桂芳 上海市商贸旅游学校副教授
- 张德成 杭州市西湖职业高级中学校长
- 陆燕春 广西商业技师学院院长
- 陈 勇 重庆市商务高级技工学校副校长
- 陈全宝 长沙财经学校校长
- 陈运生 新疆职业大学教务处处长
- 林苏钦 上海旅游高等专科学校酒店与烹饪学院副院长
- 周立刚 山东银座旅游集团总经理
- 周洪星 浙江农业商贸职业学院副院长
- 赵 娟 山西旅游职业学院副院长
- 赵汝其 佛山市顺德区梁録璐职业技术学校副校长
- 侯邦云 云南优邦实业有限公司董事长、云南能源职业技术学院现代服务学院院长
- 姜 旗 兰州市商业学校校长
- 聂海英 重庆市旅游学校校长
- 贾贵龙 深圳航空有限责任公司配餐部经理
- 诸 杰 天津职业大学旅游管理学院院长
- 谢 军 长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院院长
- 潘文艳 吉林工商学院旅游学院院长

网络增值服务

使用说明

欢迎使用华中科技大学出版社医学资源服务网 yixue.hustp.com



1 教师使用流程

(1) 登录网址: <http://yixue.hustp.com> (注册时请选择教师用户)



(2) 审核通过后, 您可以在网站使用以下功能:



2 学员使用流程

(建议学员在PC端完成注册、登录、完善个人信息的操作。)

(1) PC端操作步骤

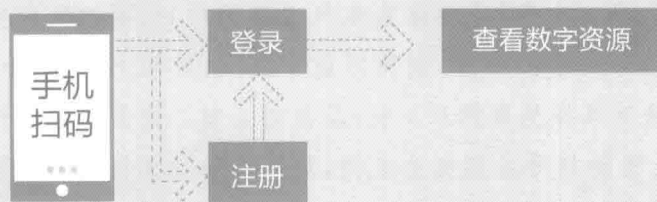
① 登录网址: <http://yixue.hustp.com> (注册时请选择普通用户)



② 查看课程资源: (如有学习码, 请在个人中心-学习码验证中先验证, 再进行操作。)



(2) 手机端扫码操作步骤



餐饮业是第三产业重要组成部分,改革开放 40 多年来,随着人们生活水平的提高,作为传统服务性行业,餐饮业对刺激消费需求、推动经济增长发挥了重要作用,在扩大内需、繁荣市场、吸纳就业和提高人民生活质量等方面都做出了积极贡献。就经济贡献而言,2018 年,全国餐饮收入 42716 亿元,首次超过 4 万亿元,同比增长 9.5%,餐饮市场增幅高于社会消费品零售总额增幅 0.5 个百分点;全国餐饮收入占社会消费品零售总额的比重持续上升,由上年的 10.8% 增至 11.2%;对社会消费品零售总额增长贡献率为 20.9%,比上年大幅上涨 9.6 个百分点;强劲拉动社会消费品零售总额增长了 1.9 个百分点。中国共产党第十九次全国代表大会(简称党的十九大)吹响了全面建成小康社会的号角,餐饮业的发展好坏,不仅关系到能否在扩内需、促消费、稳增长、惠民生方面发挥市场主体的重要作用,而且关系到能否满足人民对美好生活的向往、实现全面建成小康社会的目标。

一个产业的发展,离不开人才支撑。科教兴国、人才强国是我国发展的关键战略。餐饮业的发展同样需要科教兴业、人才强业。经过 60 多年特别是改革开放 40 多年来的大发展,目前烹饪教育在办学层次上形成了中职、高职、本科、硕士、博士五个办学层次;在办学类型上形成了烹饪职业技术教育、烹饪职业技术师范教育、烹饪学科教育三个办学类型;在学校设置上形成了中等职业学校、高等职业学校、高等师范院校、普通高等学校的办学格局。

我从全聚德董事长的岗位到担任中国烹饪协会会长、全国餐饮职业教育教学指导委员会主任委员后,更加关注烹饪教育。在到烹饪院校考察时发现,中职、高职、本科师范专业都开设了烹饪技术课,然而在烹饪教育内容上没有明显区别,层次界限模糊,中职、高职、本科烹饪课程设置重复,拉不开层次。各层次烹饪院校人才培养目标到底有哪些区别?在一次全国餐饮职业教育教学指导委员会和中国烹饪协会餐饮教育委员会的会议上,我向在我国从事餐饮烹饪教育时间很久的资深烹饪教育专家杨铭铎教授提出了这一问题。为此,杨铭铎教授研究之后写出了《不同层次烹饪专业培养目标分析》《我国现代烹饪教育体系的构建》,这两篇论文回答了我的问题。这两篇论文分别刊登在《美食研究》和《中国职业技术教育》上,并收录在中国烹饪协会主编的《中国餐饮产业发展报告》之中。我欣喜地看到,杨铭铎教授从烹饪专业属性、学科建设、课程结构、中高职衔接、课程体系、课程开发、校企合作、教师队伍建设等方面进行研究并提出了建设性意见,对烹饪教育发展具有重要指导意义。

杨铭铎教授不仅在理论上探讨烹饪教育问题,而且在实践上积极探索。2018 年在全国餐饮职业教育教学指导委员会重点课题“基于烹饪专业人才培养目标的中高职课程体系与

教材开发研究”(CYHZWZD201810)。该课题以培养目标为切入点,明晰烹饪专业人才培养规格;以职业技能为结合点,确保烹饪人才与社会职业有效对接;以课程体系为关键点,通过课程结构与课程标准精准实现培养目标;以教材开发为落脚点,开发教学过程与生产过程对接的、中高职衔接的两套烹饪专业课程系列教材。这一课题的创新点在于:研究与编写相结合,中职与高职相同步,学生用教材与教师用参考书相联系,资深餐饮专家领衔任总主编与全国排名前列的大学出版社相协作,编写出的中职、高职系列烹饪专业教材,解决了烹饪专业文化基础课程与职业技能课程脱节、专业理论课程设置重复、烹饪技能课交叉、职业技能倒挂、教材内容拉不开层次等问题,是国务院《国家职业教育改革实施方案》提出的完善教育教学相关标准中的持续更新并推进专业教学标准、课程标准建设和在职业院校落地实施这一要求在烹饪职业教育专业的具体举措。基于此,我代表中国烹饪协会、全国餐饮职业教育教学指导委员会向全国烹饪院校和餐饮行业推荐这两套烹饪专业教材。

习近平总书记在党的十九大报告中将“两个一百年”奋斗目标调整表述为:到建党一百年时,全面建成小康社会;到新中国成立一百年时,全面建成社会主义现代化强国。经济社会的发展,必然带来餐饮业的繁荣,迫切需要培养更多更优的餐饮烹饪人才,要求餐饮烹饪教育工作者提出更接地气的教学和科研成果。杨铭铎教授的研究成果,为中国烹饪技术教育研究开了个好头。让我们餐饮烹饪教育工作者与餐饮企业家携起手来,为培养千千万万优秀的烹饪人才、推动餐饮业又好又快发展,为把我国建成富强、民主、文明、和谐、美丽的社会主义现代化强国增添力量。

姜侯贤

全国餐饮职业教育教学指导委员会主任委员
中国烹饪协会会长

《国家中长期教育改革和发展规划纲要(2010—2020年)》及《国务院办公厅关于深化产教融合的若干意见(国办发〔2017〕95号)》等文件指出:职业教育到2020年要形成适应经济发展方式的转变和产业结构调整的要求,体现终身教育理念,中等和高等职业教育协调发展的现代教育体系,满足经济社会对高素质劳动者和技能型人才的需要。2019年1月,国务院印发的《国家职业教育改革实施方案》中更是明确提出了提高中等职业教育发展水平、推进高等职业教育高质量发展的要求及完善高层次应用型人才培养体系的要求;为了适应“互联网+职业教育”发展需求,运用现代信息技术改进教学方式方法,对教学教材的信息化建设,应配套开发信息化资源。

随着社会经济的迅速发展和国际化交流的逐渐深入,烹饪行业面临新的挑战 and 机遇,这就对新时代烹饪职业教育提出了新的要求。为了促进教育链、人才链与产业链、创新链有机衔接,加强技术技能积累,以增强学生核心素养、技术技能水平和可持续发展能力为重点,对接最新行业、职业标准和岗位规范,优化专业课程结构,适应信息技术发展和产业升级情况,更新教学内容,在基于全国餐饮职业教育教学指导委员会2018年度重点课题“基于烹饪专业人才培养目标的中高职课程体系与教材开发研究”(CYHZWZD201810)的基础上,华中科技大学出版社在全国餐饮职业教育教学指导委员会副主任委员杨铭铎教授的指导下,在认真、广泛调研和专家推荐的基础上,组织了全国90余所烹饪专业院校及单位,遴选了近300位经验丰富的教师和优秀行业、企业人才,共同编写了本套餐饮职业教育创新技能型人才培养新形态一体化系列教材、全国餐饮职业教育教学指导委员会重点课题“基于烹饪专业人才培养目标的中高职课程体系与教材开发研究”成果系列教材。

本套教材力争契合烹饪专业人才培养的灵活性、适应性和针对性,符合岗位对烹饪专业人才知识、技能、能力和素质的需求。本套教材有以下编写特点:

1. 权威指导,基于科研 本套教材以全国餐饮职业教育教学指导委员会的重点课题为基础,由国内餐饮职业教育教学和实践经验丰富的专家指导,将研究成果适度、合理落脚于教材中。

2. 理实一体,强化技能 遵循以工作过程为导向的原则,明确工作任务,并在此基础上将与技能和工作任务集成的理论知识加以融合,使得学生在实际工作环境中,将知识和技能协调配合。

3. 贴近岗位,注重实践 按照现代烹饪岗位的能力要求,对接现代烹饪行业和企业职

业技能标准,将学历证书和若干职业技能等级证书(“1+X”证书)内容相结合,融入新技术、新工艺、新规范、新要求,培养职业素养、专业知识和职业技能,提高学生应对实际工作的能力。

4. 编排新颖,版式灵活 注重教材表现形式的新颖性,文字叙述符合行业习惯,表达力求通俗、易懂,版面编排力求图文并茂、版式灵活,以激发学生的学习兴趣。

5. 纸质数字,融合发展 在新形势媒体融合发展的背景下,将传统纸质教材和我社数字资源平台融合,开发信息化资源,打造成一套纸数融合的新形态一体化教材。

本系列教材得到了全国餐饮职业教育教学指导委员会和各院校、企业的大力支持和高度关注,它将为新时期餐饮职业教育做出应有的贡献,具有推动烹饪职业教育改革的实践价值。我们衷心希望本套教材能在相关课程的教学发挥积极作用,并得到广大读者的青睐。我们也相信本套教材在使用过程中,通过教学实践的检验和实际问题的解决,能不断得到改进、完善和提高。



前言

民以食为天,食以安为先。随着人们生活水平的不断提高,人们对食品安全的关注度日益增强,人们不仅希望吃好,更要求饮食安全。然而,近年来我国居民饮食安全与身心健康的矛盾却日益凸显,食源性疾病发生率及潜在隐患有增加趋势,食品安全已经成为严重影响公众身体健康和生命安全的重要问题。因此,在餐饮业引导施行科学的食品安全管理、有效的安全控制,预防饮食危害的发生,解决餐饮工作中面临的饮食安全问题,是编写本书的主要目的。本书紧密围绕餐饮业特点,从餐饮生产环节入手,遵照《中华人民共和国食品安全法》的要求,结合餐饮食品安全监管制度,着重介绍餐饮企业进行食品安全管理的方法和措施。

本书主要包括餐饮食品安全概论、餐饮食品安全的危害及预防、食源性疾病及预防、餐饮食品安全管理基础知识、餐饮食品加工过程安全管理、餐饮食品安全控制规范及餐饮业常用的部分快速检测实验。本书编写时在内容选取上力求达到“科学性、实用性、创新性”的统一,采用“任务导入”教学模式。部分项目内容以餐饮食品安全领域发生的典型案例为引导,力求达到知识性和实用性的统一。通过“任务导入”创设学习情境,能激发学生思考、培养学习兴趣,有利于师生互动和解决学习中的疑难点。加强理论与实践相结合,更有助于培养学生的创新性思维,是培养高素质、技能型人才的有效途径。

本书在注重知识系统性的同时,根据餐饮职业的岗位要求进行内容安排,将介绍重点放在食品卫生安全控制的措施及餐饮生产、服务环节中食品安全控制与管理的理论与技能上,促使管理效率和服务水平的提高。同时针对餐饮业的特点,与实践密切结合,侧重应用能力和创新能力的培养,满足专业培养目标的要求。本书汲取国内外最新知识和技术,尽可能突出其科学性、实用性、先进性、规范性等特点。每个项目配有“任务检验”,使读者加强对理论知识的理解,并将理论应用于实践,提高知识的综合应用能力。

本书由海南职业技术学院郭利芳、北京联合大学乔支红、酒泉职业技术学院杨国斌担任主编,郭利芳、乔支红、海南职业技术学院沈振国、杨国斌编写项目一、项目七及配套数字资源,乔支红、郭利芳、杨国斌编写项目二及配套数字资源,长沙商贸旅游职业技术学院杨潇编写项目三及配套数字资源,杨国斌、酒泉职业技术学院董轩、江苏省徐州技师学院刘艳蕾、江苏省徐州技师学院李海英、郭利芳编写项目四及配套数字资源,江苏模特艺术学校朱旺东、江苏省徐州技师学院杨永升、李海英、哈尔滨技师学院尹贻忠编写项目五及配套数字资源,吉林工商学院张婷编写项目六及配套数字资源。

本书参考并引用了部分最新研究成果,在此向相关作者致谢,对为本书的出版提出了很多建议并付出了艰辛劳动的华中科技大学出版社编辑表示感谢。尽管作者主观上力求全面介绍最前沿、最实用的知识,但由于水平所限,难免有遗漏和错误之处,希望广大同行、读者给予批评指正。

编者


项目一
餐饮食品安全概论 1

- 任务一 认知食品安全、食品卫生、食品污染 1
- 任务二 食品安全的发展历史 3
- 任务三 餐饮食品安全的现状 7
- 任务四 餐饮食品安全的研究内容 8


项目二
餐饮食品安全的危害及预防 10

- 任务一 食品的生物性危害及预防 10
- 任务二 食品的化学性危害及预防 32
- 任务三 食品中的物理性危害及预防 57


项目三
食源性疾病预防 62

- 任务一 食源性疾病的分类及特点 62
- 任务二 食物中毒及预防 67


项目四
餐饮食品安全管理基础知识 99

- 任务一 餐饮从业人员的安全管理 99
- 任务二 餐饮加工场所的安全管理 111
- 任务三 烹饪原料的安全管理 116
- 任务四 备餐、分餐的安全管理 122

	项目五 餐饮食品加工过程安全管理	127
<hr/>		
	任务一 菜点初加工的安全操作管理	127
	任务二 热制菜点的安全操作管理	136
	任务三 冷制菜肴的安全操作管理	157
	项目六 餐饮食品安全控制规范	165
<hr/>		
	任务一 食品质量安全市场准入制度 (QS)	165
	任务二 良好操作规范 (GMP)	169
	任务三 卫生标准操作程序 (SSOP)	172
	任务四 危害分析与关键控制点 (HACCP)	177
	项目七 餐饮业常用的部分快速检测实验	182
<hr/>		
	任务一 温度的快速检测方法	182
	任务二 清洁度的快速检测方法	183
	任务三 紫外线照度的快速检测方法	184
	任务四 瘦肉精的快速检测方法	184
	任务五 重金属铅的快速检测方法	186
	参考文献	189

餐饮食品安全概论

项目描述

本项目包含四项学习任务,认知食品安全、食品卫生、食品污染,了解食品安全的发展历史、现状,学习餐饮食品安全的研究内容,具有保障食品安全的使命感和责任感。



扫码看课件

项目目标

1. 了解食品安全的内涵,理解食品安全、食品卫生、食品污染相关知识。
2. 了解食品安全的发展历史。
3. 了解餐饮食品安全的现状。
4. 掌握餐饮食品安全的研究内容。

任务一 认知食品安全、食品卫生、食品污染

任务目标

1. 掌握食品安全的内涵。
2. 理解食品卫生、食品污染的内涵。
3. 理解食品安全、食品卫生、食品污染的区别。

任务导入

民以食为天,食以安为先。食品安全是各国共同关注的重要公共问题。经过多年的发展,我国的食品流通快捷、品种丰富、数量充足、供给有余,但在满足食品数量需求的同时,质量方面却出现了不少的问题。特别是前些年,危及人们健康和生命安全的重大食品安全事件屡屡发生:“苏丹红”事件,豆腐中的“吊白块”,水饺中的“霉青菜”,增加动物的瘦肉量使肉品提早上市从而降低成本的“瘦肉精”,牛奶中的三聚氰胺,可以将鸡肉、猪肉轻易加工成为口感以假乱真的“牛肉膏”等,数不胜数。这些形形色色的食品安全事件大幅降低了老百姓对食品安全的信任程度,导致有人产生了“吃荤的怕含激素,吃素的怕含毒素,喝饮料怕含色素”的恐惧心理,食品安全问题已经成为人们最为关注的问题之一。



任务实施

1 食品安全 (food safety) 的内涵 包括三个方面：“食品量的安全”“食品质的安全”及“食品可持续安全”。

“食品量的安全”指一个国家或地区能够生产民众基本生存所需的膳食产品，要求人们能买得到、买得起生存生活所需要的基本食品。我国现阶段除西部少数地区外，食品供给已不再是主要矛盾，而“食品质的安全”这一结构性矛盾则日益凸显。

“食品质的安全”以确保食品卫生、营养结构合理为基本特征，强调的是确保食品消费对人类健康没有直接或潜在的不良影响。具体来讲，食品质量安全指提供的食品在营养、卫生方面满足和保障人群的健康需要，涉及食品的污染、是否有毒、添加剂是否违规超标、标签是否规范等问题，需要在食品受到污染之前采取措施，预防食品的污染和遭遇主要危害因素的侵袭。

“食品可持续安全”则要求食品的获取需要兼顾生态环境的良好保护和资源利用的可持续性，确保在任何时期都能持续、稳定地获得食品，使食品供应既能满足现代人的需要，又能满足人类后代的需要。

2 食品安全概念辨析 《中华人民共和国食品安全法》(简称《食品安全法》)第十章附则第九十九条规定：食品安全，指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

3 食品卫生 (food hygiene) 我国《食品工业基本术语》(GB/T 15091-1994)将“食品卫生”定义为“为防止食品在生产、收获、加工、运输、贮藏、销售等各个环节被有害物质污染，使食品有益于人体健康所采取的各项措施”。食品卫生具有食品安全的基本特征，包括结果安全(无毒无害，符合应有的营养等)和过程安全(保障结果安全的条件、环境等安全)。

食品安全和食品卫生的区别如下：一是范围不同，食品安全包括食品(食物)的种植、养殖、加工、包装、贮藏、运输、销售、消费等环节的安全，而食品卫生通常并不包含种植、养殖环节的安全；二是侧重点不同，食品安全是结果安全和过程安全的完整统一，食品卫生虽然也包含上述两项内容，但更侧重于过程安全。

4 食品污染 食品污染是指食品受到有害物质的污染后使食品的营养性、感官性和安全性发生了不利于健康的改变过程。食品污染会引起食品的腐败变质，对人的健康有很大的危害。常见的食品污染有生物性污染、化学性污染、物理性污染三大类。



任务检验

1 填空题

(1) 食品安全要求食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何_____、_____或者_____。

(2) 食品卫生是指为防止食品在_____、_____、_____、_____、_____等各个环节被有害物质污染，使得食品质地良好、有益于人体健康所采取的各项措施。

(3) 食品污染是指食品受到_____的污染后使食品的_____、_____和_____发生了不利于健康的改变过程。

2 简答题

食品安全与食品卫生两者之间有何区别与联系？



扫码看答案



任务二 食品安全的发展历史

任务目标

1. 了解我国食品安全的发展过程。
2. 理解食品安全法治体系的发展。
3. 了解我国食品安全监管体制的改革历程。

任务导入

中国共产党第十九次全国代表大会以来,党和国家高度重视食品安全问题,实施食品安全战略,形成严密高效、社会共治的食品安全治理体系,让人民群众吃得放心。这种顶层设计上的治理思路,意味食品安全已被提升到国家战略的高度。中国共产党第十九届中央委员会第五次全体会议通过了《中共中央关于制定国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标的建议》,强调坚持人民至上、生命至上,把保护人民生命安全摆在首位,要求提高食品药品等关系人民健康产品和服务的安全保障水平。食品安全治理新政不断推出,食品安全形势总体稳定向好。近年来,在社会各方努力下,我国食品安全环境整治取得一定成效,被称作“史上最严”的新《食品安全法》,就体现出依法整治食品安全的决心。

任务实施

一、我国食品安全形势发展回顾

纵观 1949 年以来,我国食品安全问题是逐渐冒出来且不断加剧又不断获得党和国家重视从而得到治理的过程。从 1949 年到 1978 年,在这一阶段内所出现的食品质量、食物中毒事件,主要是因为食品的生产加工受到当时的生产技术、经营条件等客观环境的限制,以及人民群众普遍对饮食卫生、食品安全知识的匮乏所导致。这一时期,随着公私合营等的实施,在食品生产、加工链中,国有企业逐渐占据主导地位,而营利并不是企业的唯一目的。所以,即使在没有食品安全监管立法的情况下,危害人民健康的劣质、有毒产品是罕见的,对现代意义上的食品安全问题并没有强烈的需求。

但随着改革开放,我国社会结构、经济结构逐步深刻转型,食品安全问题日益受到人民群众的关注。尤其是近些年来发生了一系列重大食品安全事件,使得食品的质量与安全问题成为消费者投诉的重点之一,同时也成为一个上升到国家公共安全高度的问题。2004 年,在中华人民共和国卫生部(简称卫生部)通报的 381 起重大食物中毒事件中,因有毒动植物引起的食物中毒有 140 起,占总数的 37%。这些重大食品安全事件大幅降低了人民群众对食品安全的信任程度。目前,我们依然面对着复杂严峻的食品安全形势。

二、食品安全法治体系从空白到建立健全

划分我国的食品安全发展阶段主要是依据相关法律法规的制定和调整为标志,体现为管理主体、管理范围、管理体制的调整,体现了以“食品卫生”管理向“食品安全”管理的转变。在我国,“食品卫生”概念初现于 1953 年,2004 年前,还没有“食品安全监管”概念,“食品卫生”概念延续使用了几十年。食品安全法制体系从空白到建立健全分为三个阶段。

一是从空白迈向法制化阶段(1949—1978年)。1953年,卫生部颁布了一条“通知”和一个“暂行办法”,标志着我国为维护人民群众的食品安全迈开了第一步。1964年,国务院转发了卫生部、商业部等五部委发布的《食品卫生管理试行条例》,标志着我国食品卫生管理从空白走向规范化,向着法制化管理的目标迈出了第一步。

二是法制体系不断提升阶段(1979—2004年)。1979年,国务院正式颁布了《中华人民共和国食品卫生管理条例》,昭示着我国不断加强食品卫生法制化管理的决心与力度。在此之后,又有一大批食品卫生及相关法律陆续出台。1982年,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《中华人民共和国食品卫生法(试行)》,标志着我国食品卫生管理全面进入了法制化、规范化轨道。1995年10月30日,第八届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议通过我国第一部食品卫生法律《中华人民共和国食品卫生法》(简称《食品卫生法》)。

三是食品安全法制体系完善和确立阶段(2004年至今)。2004年9月1日,《国务院关于加强食品安全工作的决定》(国发〔2004〕23号)颁布。为了从源头上保障农产品质量安全,进一步健全和完善保障食品安全的法律,2006年4月29日,第十届全国人民代表大会常务委员会第二十一次会议通过了《中华人民共和国农产品质量安全法》,既填补了《食品卫生法》《产品质量法》的相关法律空白,即《食品卫生法》并不涉及种植业、养殖业等农业生产活动,而《产品质量法》则只适用于那些经过加工、制作的产品,却不适用于未经加工、制作但却和人民群众生活、健康息息相关的农业初级产品的问题,也实现了法律的相互衔接。2012年6月28日,国务院办公厅印发国家食品安全监管体系“十二五”规划通知;2017年2月14日,国务院发布《“十三五”国家食品安全规划》(国发〔2017〕12号)。

2009年2月28日,第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过《中华人民共和国食品安全法》,2015年4月24日,第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议修订《食品安全法》,从2013年10月至2015年4月历时一年半的时间,历经全国人民代表大会常务委员会两次审议,三易其稿后终获通过,从法理理念上来看,主要是实现了从以“食品卫生”管理向“食品安全”管理的转变。这部新修订的《食品安全法》被称为“史上最严”重典治乱,比如,加大对各类违法行为的处罚力度,“最严厉的处罚”有八大亮点,包括以刑事责任为先、最高处罚30倍、增加行政拘留、五年市场禁入、多次违法吊销许可证、网购食品出问题网站赔偿损失、惩罚性赔偿最低1000元、确立首负责任制等。根据2018年12月29日第十三届全国人民代表大会常务委员会第七次会议《关于修改〈中华人民共和国产品质量法〉等五部法律的决定》对《食品安全法》作了修正。新法作为一部保证食品质量、保障人民群众饮食安全的法典,必将对食品监管、食品行业发展以及消费者的饮食安全带来直接影响。

近年来,适应“互联网+”飞速发展,为加强网络餐饮服务食品安全监督管理,2016年10月1日起正式实施《网络食品安全违法行为查处办法》,2018年1月1日起正式实施《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》等。经过多年努力,形成了自上而下,由国家食品安全法律、行政规章、地方性法规、食品安全标准及其他各种规范性文件相互联系、相互呼应的食品安全法律制度体系。加强食品安全依法治理,一方面要切实加强食品安全法制建设,完善食品安全法律法规,另一方面更在于严格执法监督,把食品安全法律法规落到实处,才能确保食品安全。

三、我国食品安全监管体制的改革历程

1949年以来,我国食品安全监管体制从单一事后消费环节的食品卫生监督到从“田间到餐桌”的全过程食品安全综合监管,经历了从卫生行政部门监管食品卫生时期到多部门分段式监管食品安全时期,又到各部门统一监管食品安全时期三个阶段。

① 国家卫生行政部门为主监管食品卫生时期(1949—2004年) 这一时期有关食品安全的规定,多是针对某一种或某一类食品所做出的规章、所制定的标准,围绕着某种、某类食品所出现的突