

食 品 安 全 与 营 养 健 康 科 普 系 列

关注身边的食品安全

沈立荣 主编

来鸽飞 周彦钢 副主编



中国轻工业出版社

Foreword

前言

“国以民为本，民以食为天，食以安为先”。食品的数量和质量都关系到人的生存和身体健康。经过多年的发展，我国的食品供给格局发生了根本性的变化：品种丰富，数量充足，供给有余。在满足食品数量需求的同时，质量却常出现问题。随着我国经济日益全球化和国际食品贸易的日益扩大，危及人类健康、生命安全的重大食品安全事件屡屡发生、令人防不胜防，新技术影响食品品质，环境恶化导致农牧渔产品受到污染，以及境外食品安全问题可能影响我国食品安全问题等，成为人们关注的热点。食品安全成为一个重要性日益提高的公共安全问题。

近几年，我国不断加大食品安全监管力度，但食品安全形势依然十分严峻，层出不穷的问题牵动着人们脆弱的神经：面粉掺增白剂和滑石粉，大米拌工业油，小米染黄颜料，在粉丝、白糖、腐竹等食品中加入吊白块，鲜菜残留剧毒农药，炸油条用地沟油，鸡肉激素超标，猪肉含有瘦肉精……2006年以来，食品领域又红灯频闪：“含虫”福寿螺让人惊魂甫定，毒猪油又掀波澜；“瘦肉精”余震未退，“苏丹红”又曝扯“蛋”；“嗑药”多宝鱼一波未平，万吨“陈化粮”一波又起。“谁知盘中餐，哪样能放心？”人们不禁感慨：“我们到底该吃什么？吃什么才是安全的？”

食品质量和安全卫生问题也是全世界共同关注的焦点。近年来，疯牛病、口蹄疫、禽流感、二噁英等重大食品安全事件



的暴发和流行已经对世界各国经济和社会发展产生了不利的影响。2006年,“诺如”病毒在日本暴发;“O157问题菠菜”感染扩散至全美26个州,引起国际社会对发达国家食品安全体系的怀疑。韩国、东南亚频发“禽流感”,促使国际社会联合起来协作预防和控制。从国际上的教训来看,食品安全问题的发生不仅使所在国在经济上受到严重损害,还可以影响到消费者对政府的信任,乃至威胁社会稳定和国家安全。

随着国际食品贸易不断增长,各国都制定了严格的食品安全技术法规和标准,对进口食品的安全提出了越来越高的要求。食品安全问题已经成为影响我国农业和食品产业国际竞争力的重要因素。

“如何守住百姓餐桌,保障食品安全?”这个问题牵动着全国人民的心。

但是正如浙江省人民政府副省长、省食品安全委员会主任金德水在作者参与编写的《食品安全科普读本》序言中所说:“我们必须看到,食品安全形势的根本好转绝非一蹴而就的易事,而是需要下大决心、花大力气解决的难事;这也不是光靠政府下决心、花大力气能抓好的难事。消费者是食品消费的实施者,也是保障食品安全的最后一道防线。普及食品安全知识,培育具有成熟理性观念和较强食品安全意识的消费者,可以更好地做到科学合理健康饮食,也可以更好地防止‘病从口入’”。

本书向读者介绍了大量国内外典型的最新食品安全案例,既有故事情节,又有案例分析,内容丰富,通俗易懂。相信能对消费者日常生活起到很好的警示作用和指导作用,也能为食



品生产和管理人员、教学和研究人員、食品类专业学生提供借鉴。希望通过阅读此书,使人们能更多地关注身边的食品安全,促进人人重视食品安全社会氛围的形成,促进和谐社会的建设。

本书的出版得到了中国科学技术协会科普出版基金的资助。在本书的出版过程中,浙江大学食品科学与营养系部分研究生和本科生给予了协助,中国轻工业出版社做了大量细致的工作。在此表示衷心感谢。

编 者

2007年3月



Contents

目 录

一、植物性食物中毒	1
1 发芽马铃薯毒倒 122 名员工	3
2 夹生四季豆引起的中毒	4
3 食用毒蘑菇引起的中毒	6
4 辽宁海城学生豆奶中毒事件	8
5 食用鲜黄花菜引起的中毒	9
6 食用鲜苦杏仁引起的中毒	12
7 食用白果仁引起的中毒	14
8 九岁男童误食野生木薯中毒	16
9 误吃苦葫芦 夫妻同时中毒	17
10 夺人性命的毒蜂蜜	18
11 危险的路边野果曼陀罗	20
12 误食蓖麻籽 131 名学生中毒	22
13 桐油炸早点毒倒 78 人	24
14 粗制棉籽油毒倒 7 人	25
二、动物性食物中毒	27
1 食用河豚鱼引起的中毒	29
2 贝类毒素中毒	32
3 200 余人婚宴上吃“老虎斑”深海鱼中毒	34
4 云南一家三口吃马蜂蛹中毒	36
5 癞蛤蟆毒倒一家人	38
6 吃狗肝过量 乌兰浩特市一家中毒	39
7 动物甲状腺引起的中毒	40
8 鱼胆配白酒 宜宾市一男子中毒	43



三、霉菌与霉菌毒素性中毒	45
1 一家六口食用赤霉病麦面粉中毒	47
2 黄曲霉素污染粮食引起的中毒	48
3 霉变甘蔗引起的中毒	50
4 烂甘薯引起的中毒	51
四、腐败变质食品引起的中毒	53
1 企业食堂海鱼放倒近百工人	55
2 酸败过期食品中毒案	56
五、食源性细菌中毒与危害	59
1 沙门氏菌污染引起的中毒	61
2 2005 年四川发生猪链球菌病疫情	64
3 金黄色葡萄球菌引起的中毒	67
4 副溶血性弧菌引起的中毒	70
5 食源性李斯特杆菌引起的中毒	73
6 肉毒芽孢杆菌引起的中毒	75
7 产气荚膜梭状芽孢杆菌引起的中毒	77
8 蜡状芽孢杆菌污染造成的中毒	78
9 志贺氏菌引起的中毒	80
10 大肠埃希菌 O157 引起的中毒	83
11 椰毒假单胞菌酵米面亚种引起的中毒	85
六、食源性病毒	87
1 两起甲肝集体暴发事件	89



2 可怕的口蹄疫	90
3 35岁川女染禽流感死亡	92
4 日本304万人感染诺如病毒	93
5 英国最小的克雅氏症患者离开人世	95

七、寄生虫与卫生害虫 99

1 北京、温州两起因食用凉拌螺肉“福寿螺”导致的群体性脑膜炎	101
2 囊尾蚴的危害	104
3 姜片虫的危害	105
4 蛔虫的危害	106
5 旋毛虫的危害	106

八、农药引起的食品安全案 109

1 河北毒蒜祸及京津沪	112
2 金华毒火腿案	113
3 浙江查处毒鱼鲞	115
4 宁德空心菜中毒案	116
5 首例施用违禁农药案终审裁定	117
6 误食甲胺磷污染的香瓜致中毒事件	118
7 甲基1605农药喷洒的空心菜放倒净慧寺12僧人	119
8 有机氯农药残留长期影响我国农产品质量	120
9 硫丹残留超标 茶叶受阻欧盟	121
10 植物生长调节剂的危害	121



九、兽药、饲料与饲料添加剂引起的食品安全案	123
1 上海多宝鱼查出禁用鱼药 对人体可能致癌	125
2 “瘦肉精”中毒	126
3 乳品中抗生素残留的危害	129
4 水产和蜂蜜氯霉素残留的危害	130
5 仙桃市、洪湖市和郑州市查出“孔雀石绿”鱼	132
十、化学污染物引起的食品安全案	135
1 多环芳烃类化合物	137
2 12家知名快餐店及食品商因炸薯条在美遭起诉	138
3 欧盟禁止进口我国酱油案	140
4 氟中毒“真凶”是玉米和辣椒	141
5 比利时发生二噁英污染畜产品的公害事件	142
6 矿区排泄废水导致“癌症村”	144
十一、重金属引起的食品安全案	145
1 炼铅厂浓烟污染农田 稻谷含铅超标16倍	147
2 有机汞污染大海 日本水俣市1004人死亡	148
3 镉污染引起的中毒	149
4 砷污染引起的中毒	151
十二、转基因食品引起的食品安全案	155



十三、违法食品包装材料与容器 161

- | | |
|---|-----|
| 1 废旧光盘做原料 毒奶瓶生产商心真黑 | 163 |
| 2 宁波查获用废旧回收塑料、VCD碟片制造的
劣质饮用水桶 | 166 |
| 3 国家质量监督检验检疫总局要求含 DEHA 的
PVC 保鲜膜一律退市 | 168 |
| 4 有毒桶装猪油导致赣州千人中毒 | 169 |
| 5 黑心档主回收旧饮料瓶装花生油 | 171 |

十四、超标使用食品添加剂与滥用违禁
化学药品 173

- | | |
|------------------------------|-----|
| 1 松子炒锅里竟五“药”俱全 | 175 |
| 2 海口市5家企业酱腌菜苯甲酸钠严重超标 | 176 |
| 3 小心含甜蜜素食醋伤肝 | 177 |
| 4 美国司法拒绝反式脂肪酸 | 178 |
| 5 致癌“增白剂”过氧化苯甲酰惊现面粉 | 180 |
| 6 违法添加苏丹红案件频发 | 181 |
| 7 工业盐引起的食品安全案 | 186 |
| 8 酱腌菜亚硝酸盐超标 | 188 |
| 9 江苏浙江查获有毒茶叶
染色碧螺春含铅超标60倍 | 190 |
| 10 用化工染料染色的乡吧佬卤制品 | 191 |
| 11 用工业硫酸铜浸泡粽叶 | 193 |



12 杭州“化学海带”案	194
13 “毒豆芽”是如何产生的	196
14 可溶性钡盐中毒	197
15 贩卖毒狗肉 嘉兴4名案犯受罚判刑	198
16 漂亮豆腐是工业染料染出来的	199
17 河北省查处元氏县兴华食品厂保险粉漂白藕片案	200
18 河北省查处邯郸市“玉兰海鲜行”甲醛泡制海鲜产品案	201
十五、食品掺假掺伪与违法生产	203
1 “毒大米”案件	205
2 三鹿早产奶	207
3 变质牛奶返厂加工再销售黑幕	207
4 安徽阜阳“大头娃娃”事件	210
5 两起假酒夺命案	212
6 白条鸡增肥有术 一半是水	215
7 两起注水牛肉案	217
8 用氢氧化钠、双氧水和甲醛美容增重水发货里“下毒手”	219
9 病死母猪肉做太仓鲜肉松	221
10 淘汰母猪变“鲜”肉	224
11 北京私人养猪场偷养泔水猪凌晨餐馆拉泔水	226
12 两起泔水油案	228
13 腐肉“巧”炼猪油	231



14 南京染色黄鱼案	233
15 保持鲜活增加“体重”“柴油鱼”惊现市场	234
16 花生豆的“新衣”	235
17 劣质蜜饯偷梅换李	239
18 麻辣素食驻颜有术	241
19 “毛发水酱油”令人发毛	242
20 小米美容有术	244
21 甜蜜的谎言	246
22 “精美”巧克力里外都讨“巧”	248
23 棉子油被掺进菜子油 吃后影响生育	249
24 以假乱真 食用胶充当天然果肉	251
25 广州市曝光12种人工催生的有毒水果	253
26 河南商丘 自来水改头换面变饮料	256
27 卯年的月饼竟用寅年的馅 南京冠生园失信 破了产	258
28 土法腌菜 质量难保	260
29 无公害茶叶肮脏出炉	263
30 偷梁换柱真假难辨 绿色蔬菜真相	264





一、植物性食物中毒

发芽马铃薯毒倒 122 名员工

夹生四季豆引起的中毒

食用毒蘑菇引起的中毒

辽宁海城学生豆奶中毒事件

食用鲜黄花菜引起的中毒

食用鲜苦杏仁引起的中毒

食用白果仁引起的中毒

九岁男童误食野生木薯中毒

误吃苦葫芦 夫妻同时中毒

夺人性命的毒蜂蜜

危险的路边野果曼陀罗

误食蓖麻籽 131 名学生中毒

桐油炸早点毒倒 78 人

粗制棉籽油毒倒 7 人

植物性食物中毒





发芽马铃薯毒倒 122 名员工

案例回放

《南方都市报》2004年5月13日报道：2004年5月9日中午，广东省惠州市博罗县湖镇某公司有几名工人出现上吐下泻，浑身发热无力，头晕恶心，水样便等症状，于5月10日上午8时至下午3时左右步行到湖镇卫生院就诊。当天留院观察治疗10人，至5月12日，门诊观察治疗共18人。截至5月12日下午，医院接诊122名员工。事故发生后，博罗县县委、县政府高度重视，县委书记邓庆忠、县长黄树正要求卫生医疗部门迅速组织力量，全力做好中毒工人的治疗工作。第二天经博罗县疾病预防控制中心立刻派员到该公司调查，结果在库存的马铃薯上发现长有约2毫米长的嫩芽，经对当天员工食用的冷冻猪肉和发芽马铃薯等食物培养检验，检测出发芽马铃薯龙葵素呈阳性。为此，医务人员初步判断：该中毒事故极有可能为发芽马铃薯和冷冻猪肉加工不熟所致。

中毒原因

发芽马铃薯含有一种称为龙葵素的毒素，龙葵素对胃肠道有较强的刺激性和腐蚀性，对中枢神经系统有麻痹作用，并对红细胞有溶解作用，可引起溶血。通常每100克马铃薯含龙葵素5~10毫克，不会引起中毒。但当马铃薯发芽或表皮变黑绿色后，龙葵素的含量可大大增加，每100克马铃薯所含龙葵素可高达500毫克，尤其以外皮、幼芽、芽孔及溃烂处为多，多数



人一次性食入0.2~0.4克龙葵素即可引起中毒。发芽马铃薯中毒的潜伏期短者为30分钟,长者达3小时,临床表现首先出现消化道症状,咽喉部及口腔有烧灼感和痒感,上腹部有烧灼样疼痛,继而出现恶心、呕吐、腹泻、偶有血便。严重者多次吐泻后可发生脱水、酸碱失衡、血压下降和体温升高,并出现头痛、头晕、昏迷、瞳孔散大、全身痉挛、呼吸困难等症状,甚至可导致死亡。

👉 救护措施

一旦发现中毒应速送医院救治,对患者应立即进行催吐,催吐后服活性炭50克。

👉 预防措施

将马铃薯贮存在低温、无直射阳光照射的地方,防止发芽;不吃栽培马铃薯植株残留的原薯块和薯体上赘生的仔薯;不购买、不食用已发芽、有青皮或黑绿皮的马铃薯;用马铃薯做菜肴时,应削皮、制熟、煮透;不提倡爆炒和凉拌的烹调法,提倡炖煮法。



夹生四季豆引起的中毒

👉 案例回放 1

《楚天金报》2004年4月30日报道:2004年4月28日下午5时许,连山中学师生在校食堂进晚餐。到晚上9时20分许,先后有多名学生相继出现呕吐、腹痛及恶心等症状。有关部门组



织的救援人员发现出现中毒症状的师生当日下午均在校食堂就餐，且都吃了四季豆。有关人员当即从食堂电脑储饭系统调出进餐资料，发现有 141 名师生当日晚餐时吃了四季豆。至当晚 10 时许，全校有 26 名出现中毒症状的师生被送到了连山卫生所和花桥镇卫生院。经全力抢救，26 名师生均脱险出院。

案例回放 2

《长江商报》2006 年 12 月 11 日报道：2006 年 12 月 10 日晚 9 时许，汉阳武公被服有限责任公司有 17 名员工在食堂吃了四季豆后，陆续出现恶心、呕吐的症状。公司的管理人员了解后，迅速用车将不适员工送到了武汉市第五医院就诊。经医院检查确认，这些患者属轻度食物中毒。据了解，患者大部分来自仙桃市，年龄最大的 26 岁，最小的 18 岁。

案例回放 3

新华网 2006 年 6 月 13 日报道：2006 年 6 月 13 日，安徽蒙城县万佛塔水泥厂职工集体午餐后，有 72 名职工先后出现恶心、呕吐、腹泻等症状，其中 70 名职工被紧急送往医院治疗。蒙城县当地卫生防疫部门在对病人呕吐物样品等化验后，发现了氰等毒素，通过比对中午职工所食的四季豆，最终确认产生中毒的原因是四季豆未加热熟透。

中毒原因

生的四季豆类，包括菜豆角、扁豆含皂苷和血球凝集素，由于皂苷对人体消化道具有强烈的刺激性，可引起出血性炎症，并对红细胞有溶解作用。此外，豆粒中还含红细胞凝集素，具有红细胞凝集作用。如果烹调时加热不彻底，豆类的毒素成分



未被破坏，食用后会引起中毒。通常四季豆中毒是在食用后 30 分钟至 5 小时内出现不适反应。中毒主要表现为恶心、呕吐、腹泻、腹痛、头晕和头痛等，体温一般正常。

👉 救护措施

发现中毒，有呕吐不止，造成脱水，或有溶血表现，应及时送医院治疗。

👉 预防措施

正确烹调四季豆，即先去除含毒素较多的菜豆两头和豆荚及老菜豆，充分加热、彻底炒熟；判断方法是豆棍由直挺变为蔫弱，颜色由鲜绿色变为暗绿，先用水煮沸后再炒，吃起来没有豆腥味。为了确保集体用餐安全，建议集体食堂、外送盒饭、学校食堂和宾馆饭店中的集中宴请中不要使用四季豆、刀豆和扁豆。



食用毒蘑菇引起的中毒

👉 案例回放 1

新华网 2004 年 4 月 22 日报道：2002 年 8 月 15 日，湖南中南大学教授黄赛超携妻子肖某和分别为留美博士和留俄硕士研究生的两个儿子黄海帆、黄海宁在天童森林公园旅游时，在一棵大松下采集 500 克左右灰白色野生蘑菇，然后带回市区暂住处，于当天晚上用高压锅烧煮野蘑菇，四人一起食用。食用后约 10 分钟，肖某即出现恶心、呕吐等中毒症状。接着，其它

