

食品安全科普知识

1. 食品安全的定义以及食品质量主要有哪几项基本要求？

根据世界卫生组织的定义，食品安全是“食物中有毒、有害物质对人体健康影响的公共卫生问题”。食品安全指的是所有对人体健康造成急性或慢性损害的危险都不存在，是一个绝对概念。

食品质量主要有以下几个方面的要求：

(1)有营养价值；(2)有较好的色、香、味和外观形状；(3)无毒、无害，符合食品卫生质量要求。



2. 什么是食品污染？有哪些环节导致食品污染以及其防制措施有哪些？

食品污染是指食品受到有害物质的侵袭，致使食品的质量安全性、营养性和或感官性状发生改变的过程。随着科学技术的不断发展，各种化学物质的不断产生和应用，有害物质的种类和来源也进一步繁杂，食品污染大致可分为生物性污染、化学性污染及放射性污染三大类。

3. 什么是绿色食品、无公害食品及有机食品？

绿色食品并非特指那些“绿颜色”的食品，而是指：按照特定生产方式生产，经专门机构认定，许可使用绿



色食品标志商标的无污染的安全、优质、营养类食品。它可以是蔬菜、水果，也可以是水产、肉类。

有机食品是一种国际通称，是指采取一种有机的耕作和加工方式。有机食品是指按照这种方式生产和加工的；产品符合国际或国家有机食品要求和标准；并通过国家认证机构认证的一切农副产品及其加工品，包括粮食、蔬菜、水果、奶制品、禽畜产品、蜂蜜、水产品、调料等。

无公害食品是按照无公害食品生产和技术标准和要求生产的、符合通用卫生标准并经有关部门认定的安全食品。严格来讲，无公害食品应当是普通食品都应当达到的一种基本要求。

4. 什么是转基因食品？转基因食品会人体有害吗？

转基因食品是指利用现代分子生物学技术，移动生物的基因并加以改变，使目标生物出现原物种不具备的新特征。以转基因生物为原料加工生产出的食品就是转基因食品。根据原料的来源可以把转基因食品分为：动物源转基因食品、植物源转基因食品和微生物源转基因食品。专家表示，目前通过转基因生物安全评价、获得主管部门批准的转基因食品可以放心食用。消费者在购买转基因食品时，应注意是否贴有清晰的“GM FOOD（转基因食品）”标识。

5. 食品添加剂是否有“毒”？

根据《中华人民共和国食品卫生法》的规定：食品添加剂是指“为了改善食品品质和色、香、味以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质”。只要严格按照国家标准规定的添加量在食品中正确使用食品添加剂，对人体是不会造成危害的。

6. 食品中毒如何预防？

(1)洗蔬菜水果最好先用水浸泡，再仔细清洗。(2)选购包装好的食品时，要注意包装上的有效日期、生产日期及要求保存环境。(3)烹食用的器皿、刀具、抹布等需要保持清洁干净，加工、盛放生食与熟食的器皿应分开使用。加工、储存食物一定要做到生熟分开。(4)正确烹调加工食品，隔夜食品、动物性食品、生豆浆、豆角等必须充分加热煮熟方可食用。(5)冰箱等冷藏设备要定期清洁，冷冻的食品如果超过3个月最好不要食用。(6)妥善保管有毒有害物品，防止误食误用。(7)不要采集、食用不认识的蘑菇、野菜和野果。(8)在外面吃饭，尽量不要到无证饮食场所。(9)腌菜时选用新鲜菜多放盐，至少腌30天以上再食用，现腌的菜，最好马上就吃。(10)食用海味产品必须采用正确的烹调方法，炒熟烧透，生吃海产品应洗干净，用食醋调着吃，对预防食物中毒有一定的作用。(11)不吃腐败发霉的食物。(12)尽量不吃鱼胆。