食品安全科普知识提纲（二）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **主要内容** | **核心内容** | **基本知识点** |
| 食品安全基本知识 | 食品安全 | 1.食品安全的概念：食品安全是指食品(食物)的种植、养殖、加工、包装、储藏、运输、销售、消费等活动符合国家强制标准和要求，不存在可能损害或威胁人体健康的有毒有害物质以导致消费者病亡或者危及消费者及其后代的隐患。  2.食品安全事故：按食品安全事故的性质、危害程度和涉及范围，将食品安全事故分为4级。  ①特别重大食品安全事故（I级）：a事故危害特别严重，对其他省（自治区、市）造成严重威胁并有进一步扩散趋势的；b超出省政府处置能力水平的；c发生跨地区（香港、澳门、台湾）、跨国的食品安全事故，造成特别严重社会影响的；d国务院认为需要由国务院或国务院授权有关部门负责处置的。  ②重大食品安全事故（II级）：a事故危害严重，影响范围涉及省内2个以上市（州）级行政区域的；b造成伤害人数超过100人并出现死亡病例的；c造成10例以上死亡病例的；d省政府认定的重大食品安全事故。  ③较大食品安全事故（III级）：a事故影响范围涉及市（州）行政区内2个以上县级区域，给人民群众饮食安全带来严重危害的；b造成伤害人数超过100人或者出现死亡病例的；c市（州）人民政府认定的较大食品安全事故。  ④一般食品安全事故（IV级）：a事故影响范围涉及县（市、区）行政区内2个以上乡镇，给大众饮食安全带来严重危害的；b造成伤害人数在30人－99人，无发现死亡病例的；c县级人民政府认定的一般食品安全事故。  3. 餐饮服务提供者在发生食品安全事故时，应立即采取封存等控制措施。  4.发生食品安全事故后，餐饮服务单位的负责人或法人代表要在2小时内报告，并按相关监管部门的要求采取控制措施。  5. 事故单位在发生食品安全事故后隐匿、伪造、毁灭有关证据的，责令停产停业，没收违法所得，并处10万元以上50万元以下罚款；造成严重后果的，吊销许可证。  6. 任何单位或个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。  7.餐饮服务提供者应当制定食品安全事故处置方案，定期检查各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。  8.《食品安全法》规定国家建立食品召回制度。食品生产者发现其生产的食品出现不符合食品安全标准的情况，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。 |
|  | 食品安全风险 | 1.食品安全风险分析框架(包括风险评估、风险管理、风险交流)；  2.食品危害分析与关键控制点体系的缩写是HACCP。  3.食品安全风险监测工作人员采集样品、收集相关数据，可以进入相关食用农产品种植、养殖、食品生产、食品流通或者餐饮服务场所。 |
|  | 食品安全与健康 | 1.食品中的三类危害因素(生物性、化学性、物理性)。  2.食品加工过程应严格防止的食品污染：防范食品污染的措施有饮用洁净的水，把水烧开了再喝；买消毒牛奶，不食用未经加工的牛奶；尽量用封闭的容器装食物等。  3.对餐饮用具进行消毒，下列做法正确的有：煮沸、蒸汽消毒保持100℃，10分钟以上；使用消毒柜的红外线消毒时一般温度控制在120℃以上，保持15～20分钟；洗碗机消毒一般水温控制在85℃，冲洗消毒40秒以上。且餐具消毒液应该每4小时更换。 |
|  | 食源性疾病 | 1.食源性疾病的概念：食源性疾病是指通过摄食而进入人体的有毒有害物质（包括生物性病原体）等致病因子所造成的疾病。一般可分为感染性和中毒性，包括常见的食物中毒、肠道传染病、人畜共患传染病、寄生虫病以及化学性有毒有害物质所引起的疾病。食源性疾患的发病率居各类疾病总发病率的前列，是当前世界上最突出的卫生问题。生熟食物的交叉污染容易导致食源性疾病的发生。副溶血性弧菌是一种常见食源性致病菌，极易污染海产品和腌制食品。食源性致病菌污染属于生物性危害。  2.常见食品中存在的天然毒素种类：①鲜黄花菜里面含有的天然毒素是秋水仙碱。②河豚味道虽然美味，但是需要谨慎食用，主要是因为河豚含有河豚毒素。 |
|  | 食品安全标准 | 食品安全标准的概念：食品安全标准是强制执行的标准。除食品安全标准外，不得制定其他的食品强制性标准。 |
|  | 食品添加剂 | 1.食品添加剂的功能：食品添加剂的功能包括：保持或提高食品本身的营养价值, 提高食品的质量和稳定性，改进其感观特征；作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；便于食品的生产、加工、包装、运输或贮藏；满足其他特殊需求。抗氧化剂是能防止或延缓食品氧化变质，提高食品稳定性和延长储藏期的食品添加剂。  2.常见的食品添加剂种类：按照食品添加剂功能分类，目前我国一共有22类食品添加剂。  3.零添加或者纯天然食品不一定是安全食品。  4.食品添加剂使用的基本原则：不应对人体产生任何健康危害；不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂；不应掩盖食品腐败变质；在达到预期目的前提下尽可能降低在食品中的使用量。可以降低食品本身的营养价值不是使用食品添加剂的基本原则。  5.由于亚硝酸盐与食盐外观上很接近，容易误食造成食物中毒，因此餐饮业禁止采购、贮存和使用亚硝酸盐。 |
|  | 食品标签、标识或者说明书等 | 1.对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。  2.《GB 28050-2011预包装食品营养标签通则》于2013年1月1日起正式实施。  3.据《GB 28050-2011预包装食品营养标签通则》，营养成分表的基本要素有表头；营养成分名称；含量；NRV%和方框。  4.食品营养标签中最基本的信息是：营养成分表；营养声称；营养成分功能声称。  5.“预包装食品”的包装上应当有标签。不属于标签应当标明事项的是食品生产经营过程的卫生要求。  6. 食品广告中不允许含有食品安全监督管理部门或者承担食品检验职责的机构、食品行业协会、消费者协会向消费者推荐食品的内容。  7. 新的食品生产许可证编号是字母“SC”加上14位阿拉伯数字组成。 |
|  | 转基因食品 | 1.转基因食品的概念：转基因食品是指利用现在基因工程技术，将某些生物的基因转移到其他物种中去，改造它们的遗传物质，使动物、植物或微生物具备或增强某种特性，使其在形状、营养品质和消费品质等方面向人们所需要的目标转变，可以降低生产成本，增加食品或者食品原料的产量或者价值，这种以转基因生物为直接食品或为原料加工生产的食品就是转基因食品。  2.转基因：我国转基因食品实行强制性标识制度，以方便消费者自愿选择购买。 |
|  | 保健食品、特殊膳食食品与新资源食品 | 保健食品的标志与标签规定：保健食品的标签、说明书不得涉及疾病预防功能和疾病治疗功能，内容应当真实，与注册或者备案的内容相一致，载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等，并声明“本品不能代替药物”。保健食品的功能和成分应当与标签、说明书相一致。 |
|  | 平衡膳食 | 1.基本的食品营养知识：①日常生活中，推荐补钙的佳品是牛奶。醋可以帮助膳食钙的吸收。②氟元素的缺乏与龋齿有一定关系。③ 营养指机体通过摄取食物，经过体内消化，吸收和代谢，利用食物中对身体有益的物质作为构建机体组织器官，满足生理功能和体力活动需要的过程。④只属于婴儿所需的必需氨基酸为组氨酸。⑤克山病与硒缺乏有关。⑥婴儿需要的必需氨基酸比成人多1种。⑦ 膳食中钠的主要来源是食盐。⑧补铁不应该选择以下菠菜食物。大豆（黄豆）是植物中含蛋白质最丰富的食品，被称为绿色牛奶。⑨发芽的土豆；未彻底煮熟的四季豆；发霉的花生是有毒食品。⑩水果富含各种抗氧化成分，如蓝莓的花青素含量就很高。  2.世界卫生组织推荐每日膳食中的食盐摄入量不超过6-8g。  3.粮谷类与豆类食品混合食用，可以蛋白质互补，提高食品的营养价值。  4.维生素是对人体健康有利的营养素，应适量摄入，并不是摄入量越多越好。  5.蛋白质、脂肪及碳水化合物的产热系数分别为4kcal/g、9kcal/g、4kcal/g。  6.黄曲霉毒素被世界卫生组织的癌症研究机构划定为一类致癌物，其主要污染的食品是花生、玉米以及其制品。  7.胡萝卜富含胡萝卜素，多吃有利于预防夜盲症。  8.青少年不可以饮用白酒。  9.水果和蔬菜是补充机体维生素C的主要食物来源。  10.维生素A最佳食物来源动物肝脏。  11.碳水化合物的生理功能的是：（1）是供给人体能量的主要营养素，1g碳水化合物可产热16．47kJ；（2）是构成抗体、酶、细胞和组织的重要成分之一；（3）保证脂肪的充分氧化，具有抗生酮作用；（4）构成体内糖元（肝糖元、肌糖元）（5）控制细胞膜的通透性；（6）具有传递信息、节约蛋白质和解毒等作用。  12.依据最新版《中国居民膳食指南》，每日反式脂肪酸摄入量不超过2g；《中国居民膳食指南（2016）》提出6条核心推荐；《中国居民膳食指南2016》提倡成人每天主动身体活动6000步，并提倡成人每天多喝白开水，少喝糖水。  13.科学饮食的习惯、健康饮食观念（如保证食物多样、多吃果蔬、控制脂肪等）。 |
| 食品产业链与食品安全 | 农业生产与食品安全 | 1.农药残留不属于塑料包装材料可能存在的有毒残留物质；但有毒单体残留，有毒添加剂残留和聚合物中的低聚物残留属于塑料包装材料可能存在的有毒残留物质。  2.兽药残留是指畜禽等动物用药后，蓄积或贮存在动物细胞、组织和器官内的药物原形、代谢产物以及杂质。农药残留指农药使用后残存于生物体、农副产品和环境中的微量农药原体、有毒代谢物、分解物和杂质的总称。农药残留对人体危害大，因此应该对农药进行合理的使用。  3.休药期是指食品动物从停止给药到允许被屠宰或其产品（乳、蛋）被允许上市的间隔时间。  4.当前我国蔬菜农药超标的主要原因是：我国现有[农药](http://www.agrichem.cn/)结构不合理，产品质量不高；施药技术不到位；农民缺乏安排合理使用农药的意识和基本知识等。  5.六六六是我国目前禁止使用的农药。  6.无公害农产品是指产地环境、生产过程和产品质量均符合国家有关标准和规范的要求，经认证合格获得认证证书并允许使用无公害农产品标志的未经加工或初加工的农产品。  7.绿色食品：A级绿色食品在生产过程中允许限量使用限定的化学合成物质，AA级绿色食品在生产过程中不允许使用任何有害化学合成物质。 |
|  | 食品加工与食品安全 | 1.基本的食品加工过程（食品的分离、干燥、蒸馏、发酵、速冻、调配等加工方法）。  2.食品加工过程中可能存在的危害因素（物理危害、化学危害和生物危害）。  3.食品烹饪过程中可预防营养素损失的措施：勾芡；急炒菜要做熟，加热时间要短，烹调时尽量采用旺火急炒的方法；先洗后切，各种菜肴原料，尤其是蔬菜，应先清洗，再切配，这样能减少水溶性原料的损失，用铁锅等措施来保护原料中营养素的损失。  4.常见的食品包装材料（纸品、塑料制品、金属制品、橡胶制品等）；聚乙烯包装材料回收再生品不可以再用于制作食品的包装容器。  5.包装材料可能存在的食品安全风险。  6.餐饮食品的再加热，温度要与烹调温度一样。  7.常规条件下存放时间超过2小时的熟食品，再次食用时需要充分加热。  8.食品企业食品安全控制体系（食品危害分析与关键控制点体系、国际标准ISO9000、通用卫生规范等）。 |
|  | 食品流通与食品安全 | 1.矿泉水可以免除标示保质期。  2.2008年发生的“三聚氰胺事件”是由于不法分子用三聚氰胺冒充蛋白质造成。 |
|  | 食品消费与食品安全 | 1.预防食源性疾病的五大要点：保持清洁、生熟分开、完全煮熟、安全存放和材料安全。  2.肉制品在冻结和解冻时应遵循的原则是快速冻结、缓慢解冻。 |
| 食品安全监管 |  | 1.违反《食品安全法》规定，未取得食品生产经营许可从事食品生产经营活动，或者未取得食品添加剂生产许可从事食品添加剂生产活动的，由食品药品监督管理部门依法处罚，其中货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款。  2.县级以上地方人民政府对本行政区域的食品安全监督管理工作负责，统一领导、组织、协调本行政区域的食品安全监督管理工作以及食品安全突发事件应对工作，建立健全食品安全全程监督管理工作机制和信息共享机制。  3.食品检验实行食品检验机构与检验人负责制。  4.食品检验机构按照国家有关认证认可的规定取得资质认定后，方可从事食品检验活动。但是，法律另有规定的除外。食品检验机构出具虚假检验报告，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品生产经营者承担连带责任。  5.采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起4小时内申请复检。复检可继续采用快速检测方法。  6. 食品行业协会、消费者协会不可以向消费者推荐优质食品。 |
| 食品安全的自我保护 | 学校食品安全事件 | 1.学校食堂发生食物中毒或疑似状况，不应该对现场的食品、原料、工具等进行相关的清洁销毁工作保留，做好上述工作同时并报告监管机构。  2.确定中毒病例；确定致病因素；查明中毒食品是餐饮服务食物中毒调查处理时的任务和要求。但查明中毒途径除外。  3.蛋白质含量丰富的肉类及其制品在高温下烤制时容易产生的有毒物质是杂环胺。 |
|  | 食品安全消费 | 食品的购买安全及食用安全。 |
|  | 投诉举报 | 任何组织或个人有权举报食品生产经营中的违法行为，有权向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。 |
|  | 获取食品安全相关信息的途径 | 政府机构、专业学会、专业媒体、其他途径 |
| 其他 |  | 1.关于严防不合格一次性筷子流入餐饮服务环节的紧急通知是2010年通知的。  2.关于深入开展一次性塑料餐盒专项整治工作的通知，其整治任务正确的是：严查生产环节是否依法生产；严查销售环节是否依法经营：严查餐饮服务环节是否依法使用；加强行业自律。  3.正常肉的颜色是鲜红色，注水肉颜色发白，颜色一般比正常肉浅。  4.患有活动性肺结核疾病的人不得从事直接入口食品工作。 |