

关于食品健康与安全



食品安全的概念

- 食品安全的概念可以表述为：食品（食物）的种植、养殖、加工、包装、贮藏、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致导致消费者病亡或者危及消费者及其后代的隐患。该概念表明，食品安全既包括生产安全，也包括经营安全；既包括结果安全，也包括过程安全；既包括现实安全，也包括未来安全。



国内主要食品安全事件：

1987年12月至1988年2月，上海甲型肝炎暴发性流行事件，30万市民染上甲肝

1996年6月27日至7月21日，云南曲靖地区会泽县发生食用散装白酒甲醇严重超标的特大食物中毒事件，192人中毒，35人死亡，6人致残。

1997年6月底至7月上旬，云南思茅地区发生群众自行采食蘑菇中毒事件，共有255人中毒，死亡73人。



- 1998年2月，山西省朔州、忻州、大同等地区连续发生的多起重大的假酒中毒事件，有200多人中毒，夺去了27人生命。 1999年1月，广东省46名学生食物中毒；同年6月，某省一医院接受了34人中毒事件，中毒原因都是食用带有甲胺磷农药残留的“蔬菜”。 2001年1月，浙江省杭州市60多人到医院就诊，症状为心慌、心跳加快、手颤、头晕、头痛等，原因是食用了含有“瘦肉精”（即盐酸克伦特罗）的猪肉。 2001年，江苏、安徽等地暴发肠出血性大肠杆菌O157:H7食物中毒，造成177人死亡，中毒人数超过2万人。 2003年3月19日，辽宁省海城市部分小学生及教师饮用豆奶引发食物中毒，其中涉及2556名小学生（中毒人数达292人），豆奶食物中毒的原因是，活性豆粉中的胰蛋白酶抑制素等抗营养因子未彻底灭活。



- 2004年4月安徽阜阳农村的一百多名儿童陆续患上了一种怪病。本来健康的孩子在喂养期间开始出现四肢短小，身体瘦弱，尤其是这些婴儿的脑部显得偏大，当地人称这些婴儿为“大头娃娃”。



- 培养健康卫生的饮食习惯是预防感染食源性寄生虫病的捷径，预防主要是不要吃生的或未熟透的猪、牛、羊、鸡、鸭、兔等其他肉类食品，切忌吃生的未煮的淡水鱼、虾、螺、蟹，蛙、蛇等食物。从事螺肉加工的工人、厨师等人员也要做好防护工作。只有把住病从口入关，高度重视食源性寄生虫病,才能杜绝寄生虫病的感染



- 2006-11-27多宝鱼事件

11月17日，上海的一项抽检结果显示，申城市场上销售的多宝鱼（学名大菱鲆）药物残留超标现象严重，所抽样品全部被检出含有违禁药物，部分样品还同时检出多种违禁药物。农业部随后会同国家食品药品监督管理局等有关部门赶赴多宝鱼来源地山东省开展专项督查，山东省有关方面立即对重点多宝鱼养殖场、育苗场开展重点检查和抽样检测。经检测确认，3家企业，在养殖过程中违规使用了氯霉素、孔雀石绿、硝基呋喃类等违禁兽药。





我国食品安全五大问题





生活中的食品添加剂

我国商品分类中的食品添加剂种类共有**35**类，包括增味剂、消泡剂、膨松剂、着色剂、防腐剂等。如生产面包使用碘酸钾等面团改良剂；生产饼干加入膨松剂亚硫酸或焦亚硫酸钠；方便面中添加防腐剂和抗氧化剂；肉制品生产中的发色剂亚硝酸盐；食用油中添加抗氧化剂等。

很多情况下，没有食品添加剂会让食品更不安全。中国疾控中心食品与营养所副研究员张柬波说，如果把防腐剂取消，还有多少东西可以在货架上保存？方便面保存不了两天就会变质，果冻就没法吃了。

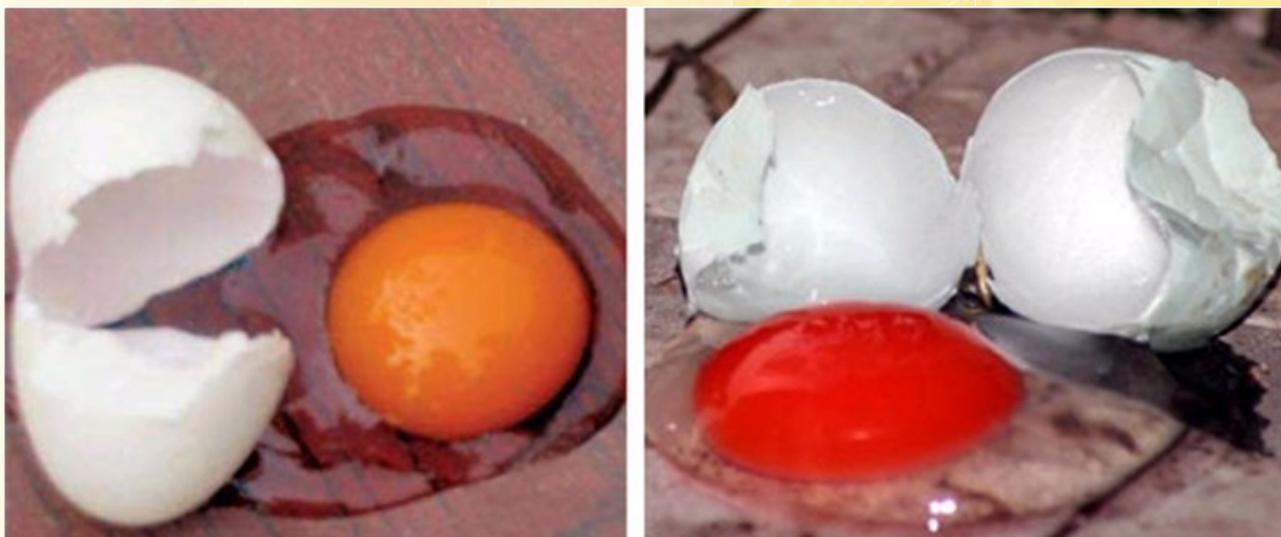
但目前在中国，添加剂被滥用的现象极其严重。**4月23日**，国务院食品安全委员会办公室公布已发现的**151**种食品和饲料中非法添加物质名单，其中包括**47**种可能在食物中“违法添加的非食用物质”、**22**种“易滥用食品添加剂”。

卫生部健康教育专家、解放军总医院营养科赵霖教授说，因追求商业利益，甚至有某些企业非法使用非食用化学添加剂，**2008**年三聚氰胺事件就是明证

- 2008年9月8日 甘肃《兰州晨报》等媒体首先以“某奶粉品牌”为名，爆料毒奶粉事件，三鹿稳坐泰山，一副事不关己的某样。由于报道中有关该奶粉的品牌名称等信息都被隐去，网友还发动对该奶粉展开人肉搜索，号召找出该涉嫌致病奶粉的品牌名称，以免更多无辜婴儿受害。



- 2006年 11月12日，央视《每周质量周报》播报了北京市个别市场和经销企业售卖来自河北石家庄等地用添加苏丹红的饲料喂鸭所生产的“红心鸭蛋”，并在该批鸭蛋中检测出苏丹红。



左图为“红心鸭蛋”样品，右图为“苏丹红鸭蛋”样品（含有苏丹红IV号）



- 染色馒头：温州市工商部门在龙湾区状元镇发现一家黑作坊，大量出售“染色馒头”。
- 这个作坊位于温州市区的状元镇甘岙村甘中路，条件非常简陋。蒸笼就摆放在民房门外的地上，边上就是煤炭堆。作坊的地上满是泥泞，四处是发霉的墙壁，还摆着睡觉的床。作坊没有卫生许可证和工商营业执照。工商执法人员没有在现场发现一颗玉米，但作坊出售的却是所谓的“玉米馒头”。





快，都在排队等着呢！



人靠衣衫马靠鞍，馒头也能巧打扮。



- 毒生姜：不良商贩将品相不好的生姜用水浸泡后，使用有毒化工原料硫磺进行熏制，熏过的“毒生姜”与正常的生姜相比，看起来更水嫩，颜色更黄亮，就像刚采摘的一样。目前，案件正在进一步查处当中。
- 硫磺是一种金属硫化物，如果渗入到食物中被人食用后，轻度的会出现头昏、眼花、精神分散，全身乏力等症状。若长期食用，严重的会影响人的肝肾功能。更令人担忧的是，这些商贩熏生姜用的硫磺来路不明，其中可能含有杂质和重金属，从而对人体健康构成更为严重的威胁。
- 如果这种中毒是慢性的，只有身体内的这种毒素积累到一定程度以后才会表现出症状。其次，硫磺熏制食品会发生一系列化学反应，容易对人的肠胃造成一定的刺激，如果经常食用这类食品，无疑是在食用慢性毒药。



以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/728051007075006072>