

# 食品安全基础知识



# 目录

- 食品安全概述
- 食品污染与控制
- 食品添加剂与安全
- 食品储存与加工安全
- 食品安全检测与评估
- 食品安全教育与实践



# 01

## 食品安全概述

# 定义与重要性



## 定义

食品安全是指食品无毒、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。



## 重要性

食品安全是公共卫生的重要组成部分，关系到每个人的生命健康和国家的经济发展。



# 食品安全法律法规

## 国际法规

《国际食品法典》是全球食品安全法律法规的基准，各国以此为依据制定本国的食品安全法律法规。

## 中国法律法规

中国制定了《中华人民共和国食品安全法》等一系列法律法规，保障食品生产和流通的安全。





# 食品安全标准与认证

## 标准

食品安全标准是保障食品安全的基础，包括食品添加剂使用标准、农药残留限量标准等。

## 认证

食品安全认证是对食品生产、加工、储存、运输和销售等环节的监督和评估，如ISO22000、HACCP等认证体系。





# 02

## 食品污染与控制



# 食品污染源



01

## 环境污染

空气、水、土壤等环境因素中的有害物质可能通过食物链进入食品。



02

## 农业种植与养殖

农药、兽药、化肥的不合理使用，以及饲料添加剂的滥用。



03

## 加工与储运

加工过程中引入的微生物、化学污染物，以及储运过程中的交叉污染。



04

## 人为因素

食品掺假、非法添加物等人为故意污染。





# 食品污染的危害



## 急性中毒

可能导致消费者出现急性中毒症状，如腹泻、呕吐等。



## 慢性危害

长期摄入低剂量的有害物质可能导致癌症、心血管疾病等慢性疾病。



## 免疫系统损伤

影响人体免疫系统，降低抵抗力，易感染疾病。



## 生长发育问题

对儿童和孕妇的影响更为显著，可能导致生长发育问题。



# 食品污染的控制措施

## 加强立法与监管

制定严格的法律法规，加大执法力度，严惩违法行为。



## 提高检测技术

研发和应用先进的检测技术，提高食品中有害物质的检出率。



## 加强食品安全教育

提高公众的食品安全意识，倡导健康饮食。



## 推行食品安全追溯体系

实现食品从农田到餐桌的全过程可追溯，确保食品安全。

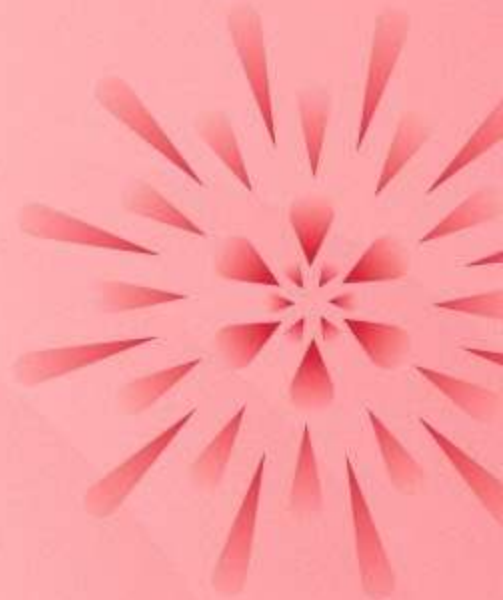




# 03



## 食品添加剂与安全





# 食品添加剂的定义与分类



## 食品添加剂

指在食品生产、加工、保存和运输过程中，为了达到特定的技术目的而添加到食品中的物质。

## 分类

食品添加剂有多种分类方式，如按照来源可分为天然和人工合成；按照功能可分为防腐剂、着色剂、调味剂等。





# 食品添加剂的安全使用

01



## 使用限量



食品添加剂的使用量必须严格控制，不得超过规定的限量，以确保食品安全。

02



## 使用范围



每种食品添加剂都有其适用的食品范围，超范围使用可能导致安全问题。

03



## 质量要求



食品添加剂应符合质量要求，不得含有对人体有害的物质。

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/127062042046006064>