



关于食品的污染食源性疾病和 食物中毒

第一节 食品的污染

- 一、食品污染的种类
- 二、食品加工中的污染源
 - （一）食品本身可能存在的污染源
 - （二）其它污染源

一、食品污染的种类

- 按其性质可分为以下三类：
- **1. 生物性污染**
- **2. 化学性污染**
- **3. 放射性污染**



二、食品加工中的污染源

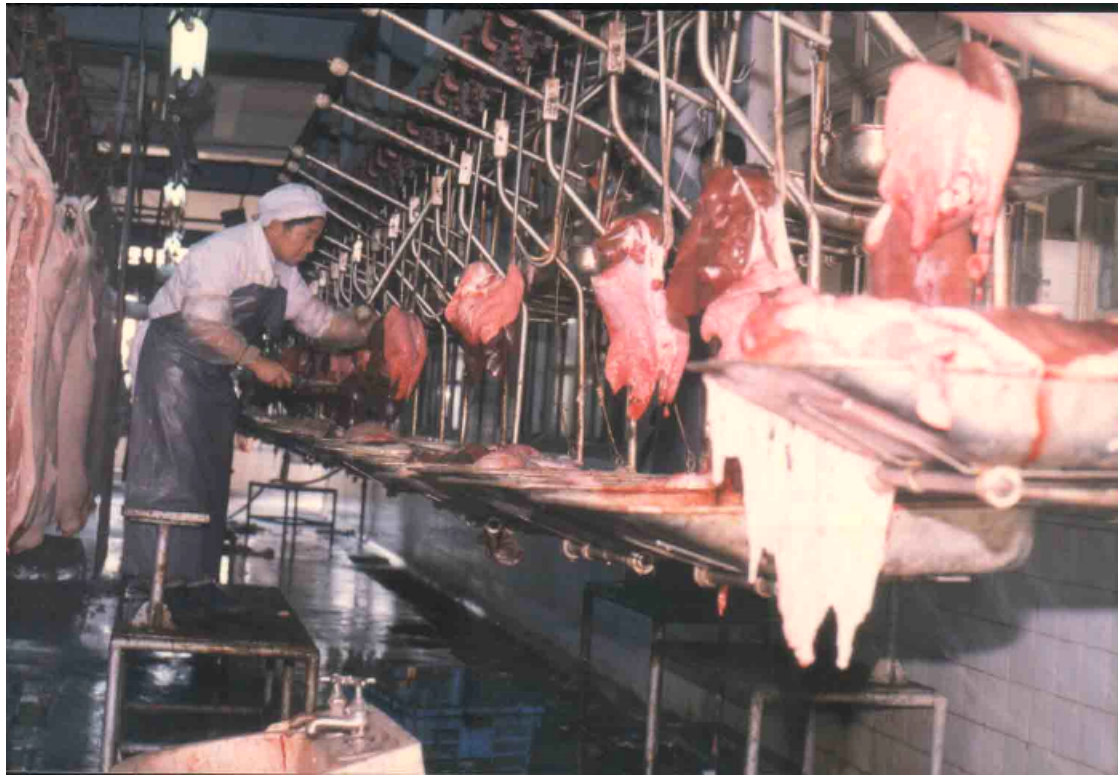
- **(一) 食品本身是最可能存在的污染源**
- **1、乳制品**
- **2、红肉制品**
- **3、家禽产品**
- **4、海产食品**
- **5、食品配料**

1、乳制品



- 乳牛的乳房和挤奶设备有可能导致污染。
- 符合环境卫生要求的设备才能防止乳制品在生产过程中的污染。

2、红肉制品



- 对健康且充满活力的动物而言，其肌肉组织几乎没有微生物，肉的污染来源于动物的外表面，如毛发、皮肤、胃肠道和呼吸道。动物的淋巴细胞和体内抗体能有效控制动物体内的微生物感染，但是在屠宰过程中，当血液流出动物体内时，其内部防御机制也随之破坏。

3、家禽产品



- 生产过程中家禽极易被沙门氏杆菌污染，特别是在除去羽毛和内脏的过程中，微生物能污染整个胴体。加工过程中工人的手、手套和其他工具也有可能导致沙门氏菌的传播。

4、海产食品



- 海产食品是微生物生长的最佳培养基，而且在收获、加工、运输和销售过程中极易受到微生物污染。

5、配料



- 配料（尤其是调味料）可能是有害微生物或潜在有害微生物和毒素的传播工具。

二、食品加工中的污染源

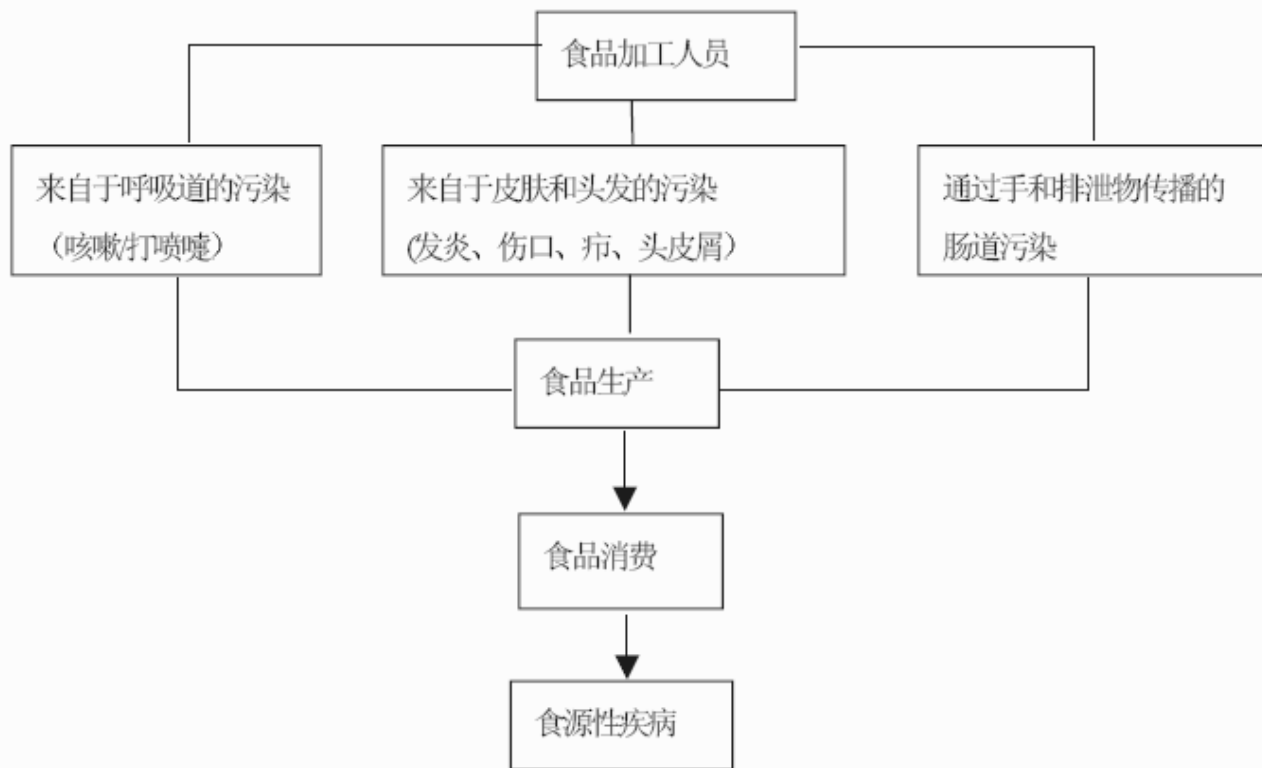
- (二) 其它污染源
- 1、设备
- 2、食品加工人员
- 3、空气
- 4、污水
- 5、昆虫和啮齿动物
- 6、有毒化学制品

1、设备



- 生产过程中以及停产期间都有可能发生设备污染，即使设备的设计符合卫生要求，它也会聚集微生物和其他来自于空气、加工人员以及生产过程中所用原料的污染物。

2、食品加工人员



- 在所有导致食品受微生物污染的各种因素中，食品加工人员是最大的污染源，如果加工人员不遵守卫生操作程序，就会将其在工作和所在环境中接触到的腐败微生物和病原菌传播到食品上。

3、空气



- 微生物污染也可能来自于食品加工、包装、贮存和制备区域内的空气中，这种污染可能是食品加工厂周围空气不清洁而造成的，也可能是不适当的卫生操作引起的。

4、污水



- 未经处理的污水中可能含有人及环境中其它物质释放的病原体，例如，由微生物引起的伤寒、副伤寒、痢疾和传染性肝炎。如果将未经处理的污水排放到饮用输水管线、井、河、湖和海湾中，就会污染其中的水和生物有机体，如海产品。

5、昆虫和啮齿动物



- 蒼蠅、蟑螂、老鼠等經常在居住區域、飲食場所、食品加工區以及廁所、垃圾堆和其它污染物堆放場所出現。這些害虫通過其排泄物、嘴、腳和身體其它部分將污染區域的微生物傳播到食品上，或者在其用食時，將污物流到乾淨的食品上。

6、有毒化学制品



- 有毒有害的化学制品不能贮存在靠近食品地方。事实上，只有清洁剂能和食品贮存于同一地点，但清洁剂必须贴有十分醒目的标签。

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/448031060007006052>