

<<吃有吃法>>

图书基本信息

书名：<<吃有吃法>>

13位ISBN编号：9787509313060

10位ISBN编号：7509313066

出版时间：2009-7

出版时间：中国法制出版社

作者：张晓红

页数：187

字数：120000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<吃有吃法>>

内容概要

民以食为天。

“吃”是人类生存的第一基本需求，也是人类得以延续和发展的必备条件。

在经济社会迅速发展的今天，当追逐利益与珍视健康这对矛盾发生激烈冲突时，有必要让不法食品生产者及食品加工者的不法行为在阳光下暴露。

这体现了法治社会的必然要求。

编写《吃有吃法》这本书有两个主要目的：一是，作为市场相对弱势的独立个体，消费者在面对市场上花样百出的骗人招数和伎俩时该如何识破？

当面对形形色色的食品时又该如何挑选？

需要注意些什么？

二是，希望消费者在食品消费过程中遇到问题，或是当自身权益受到损害时不必慌乱，这里为您提供了自助式的维权方略，帮助您了解该如何来维护自身的权益，做到心中有数。

为了帮助读者了解法律、运用法律，本书采用通俗易懂的语言为读者揭示生活中“吃”的陷阱，同时告知“吃”的保障，让大家在日常饮食生活中提高自我保护意识。

<<吃有吃法>>

书籍目录

- “吃”的陷阱 1.美味食品中的心脏杀手——反式脂肪酸 2.美味炸薯片伤人遭冷遇 3.当心美味熏烤食品中的致癌成分 4.在生活中广泛存在的亚硝酸盐 5.二氧化硫超标食品伤及肝肾 6.慎选食品严防“吊白块”害人 7.涉及面广泛的化学毒素——甲醛 8.筷子与幽门螺旋杆菌 9.人也能吃出动物的病来 10.“拒绝”细菌入侵与消毒方式 11.婴幼儿杀手——阪崎肠杆菌 12.生活中常见的6种食物中毒 13.不利健康不宜多吃的6大食品 14.漂亮的蛋糕最伤害儿童 15.人工合成色素对儿童的危害 16.买食品不能只看出厂日期 17.提高警惕莫被“不含防腐剂”所误导 18.如何选购食品——买的明白才能吃得放心 19.转基因食品的潜在风险 20.危机四伏的激素食品 21.尽量降低食品添加剂带来的风险 22.兽药残留对人体的危害 23.食品中可能违法添加的非食用物质名单 24.食品不能太“甜蜜”的标准 25.超市购物有哪些卫生隐患 26.牢记身边食品的保存期限 27.细数食品污染之源“吃”的保障
- 一、食品生产 1.什么是安全的食品？
 2.保健品属于药品还是食品？
 3.宠物食品在《食品安全法》保护的范围内吗？
 4.军供食品是否需要在包装上贴上特供标签？
 5.经营者能否随意更改已过期的食品保质期？
 6.如何进行食品安全风险监测？
 7.如何理解食品安全风险评估？
 8.哪个行政主体有权进行食品安全风险评估？
 9.如何处理食品安全风险评估后得出不安全的食品？
 10.生产经营食品的场所需要达到什么样的要求？
 11.在食品生产中，哪些标准是强制性执行标准？
 12.食品生产使用添加剂是否必须符合国家强制性标准？
 13.地方人民政府可以制定地方的食品卫生标准么？
 14.添加三聚氰胺的婴儿奶粉为何不能生产、销售？
 15.肉类食品进入市场销售需要经过检验、检疫？
 16.餐厅的餐具可以套塑料袋后再使用吗？
 17.屠宰注水生猪应承担什么责任？
 18.病死的家畜及其制品是否属于禁止经营的食物？
 19.“掺杂”食品是否一定属于禁止经营的食物？
 20.加工食品的用水应符合什么标准？
 21.用于食品生产经营的洗涤剂、消毒剂应符合什么标准呢？
 22.超过保质期的散装食品，经重新加工后是否可以另行销售？
 23.餐饮经营者可以将一次性使用的餐饮具重复使用么？
 24.取得餐饮服务许可的餐饮服务提供者出售其制作加工的食品，是否需要再申请食品生产、流通许可证？
 25.农民销售自产的食用农产品需要经过流通许可吗？
 26.在网店上销售食品，需要办理相关证件或营业执照吗？
 27.学校的学生食堂需要办理餐饮服务许可证吗？
 28.饭店采用餐具统一清洗配送，是否受到《食品安全法》的约束？
 29.没有生产许可的食品生产加工坊，可否继续生产加工食品？
 30.食品添加剂的生产是否需要生产许可？
 31.食品添加剂的使用有哪些要求？
 32.厂家应如何申请生产食品添加剂新品种？
 33.婴幼儿配方食品中能添加食用香料吗？
- 二、食品安全 34.什么是食品安全标准？
 35.食品安全标准应当由哪个部门制定？
 36.餐饮人员没有健康证明能从事餐饮服务吗？

<<吃有吃法>>

- 37.患有乙肝的人可以当餐厅服务员吗？
- 38.患哪些病后，不得从事接触直接入口食品的制作加工工作？
- 39.食品中如何规范使用添加剂？
- 40.食用农产品生产者使用农药、添加剂等如何保证食用农产品的安全？
- 41.食品生产者是否需要提供加工原料的进货查验记录？
- 42.食品经营者如何储存食品？
- 43.食品生产者在采购食品原料时应尽到什么义务？
- 44.食品中能加入药物吗？
- 45.食品召回制度如何实施？
- 46.食品进口商需要记录销售情况吗？
- 47.进口食品出现安全问题，应如何处理？
- 48.首次进口新品种食品，是否需要得到相关部门批准？
- 49.保健食品广告中可以宣传疗效吗？
- 50.食品广告中可以使用“最新技术”等绝对化的语言吗？

三、食品包装和标签 51.宾馆免费提供的食品可以没有标识吗？

- 52.预包装食品是否需要贴标签后才能销售？
- 53.多层包装的食品，应如何标识？
- 54.食品、食品添加剂与食品、食品添加剂标签及说明书内容不符，食品、食品添加剂能否销售？
- 55.食品标签上称食品能够治疗、预防疾病，该标签符合法律规定吗？
- 56.实行食品安全市场准入制度的产品包装上没有规定的标记允许出厂销售吗？
- 57.哪些农产品在用于销售时必须包装？
- 58.销售获得绿色食品等质量标志使用权的农产品，是否应当标注相应标志和发证机构？
- 59.声称具有特定保健功能的食品的标签是否需要标明适用人群？
- 60.哪些食品可以不用标注保质期？
- 61.委托生产加工的食品，其产品的销售包装应该注明什么内容？
- 62.只有外文标识的进口食品，符合法律要求么？
- 63.进口预包装食品没有中文标签、中文说明书的，能否进口？
- 64.转基因食品应该怎样标注？
- 65.转基因农产品应该怎样标注？
- 66.购买散装食品的消费者能否获取该食品的完整标签？

四、食品检验 67.食品检验机构资质的认定机关是哪个？

- 68.食品检验机构应如何进行食品检验？
- 69.认证机构实施跟踪调查需要收费吗？
- 70.矿泉水未经检验能直接销售吗？
- 71.食品中是否有免检食品？
- 72.向我国出口食品的企业，应办理什么手续？
- 73.我国企业向国外出口食品，应注意什么？
- 74.食品的生产经营者或者消费者对食品检验结果有异议应如何处理？
- 75.食品生产企业对自己生产的食品能自行检验吗？

五、食品安全事故处理、食品安全监督管理 76.《食品安全法》对于食源性疾病的怎样规定的？

- 77.产品运输中出现食品安全事故该怎样处理？
- 78.《食品安全法》出台后，食品安全由哪个部门负责监管？
- 79.发生食品安全事故后，政府应当如何应对？
- 80.事故单位应当如何应对食品安全事故？
- 81.食品监督管理部门是否可以查阅生产经营者的账簿？
- 82.食品监督管理部门是否可以收取抽检费？
- 83.食品监督管理部门是否可以增加抽检频次？

<<吃有吃法>>

84.对食品生产经营者的一次违法行为，可以多次罚款吗？

85.食品安全信息是否应当公开，并由谁公布？

六、食品安全法律责任 86.食品出现质量问题，消费者应当向生产者还是销售者索赔？

87.食品出现质量问题，消费者索赔时应当如何收集证据？

88.分公司生产的产品出现质量问题，应由谁负责？

89.代加工食品出现质量问题，责任应由谁负？

90.经营者食用容器使用不当，是否应当承担责任？

91.就餐时食品中出现异物的，消费者可以要求怎样的赔偿？

92.违反《食品安全法》生产经营食品，最高会受到多少倍的罚款？

93.无证从事食品生产和经营会受到怎样的处罚？

94.赠送过期的食品是否违法，如违法应如何进行处罚？

95.生产经营不安全食品会受到怎样的处罚？

96.生产和销售三无食品分别会受到怎样的处罚？

97.生产经营假冒品牌食品应承担怎样的责任？

98.在集中交易市场或展销会上发生食品安全事故该由谁来负责？

99.柜台出租者允许未取得许可的食品经营者进入市场，应承担什么责任？

100.销售不得销售的农产品造成侵害的，谁来承担赔偿责任？

101.违法生产食品造成他人损害的，应如何赔偿？

102.因虚假广告而造成消费者权益受到损害的应向谁要求赔偿？

103.未经许可，从事添加剂生产经营的生产经营者应承担何种法律责任？

104.生产经营的食品重金属含量超过食品安全标准限量的，生产经营者应承担何种责任？

105.生产经营无标签的预包装食品，生产经营者应承担何种责任？

106.被吊销许可证的食品生产经营单位，其主管人员还能从事食品工作吗？

107.未按照本法要求运输食品，会受到怎样的处罚？

108.没有建立查验记录制度、出厂检验记录制度，应承担何种责任？

109.事故单位在发生食品安全事故后未报告的，应当承担何种责任？

110.出具虚假检验报告的，如何承担法律责任？

111.消费者协会向消费者推荐食品，对该消费者协会如何处分？

112.明星代言的食品出现质量问题，是否需要承担连带责任？

113.政府及监管部门在食品安全监督管理中未履行职责，应否承担相应的责任？

114.当违法企业既需要承担民事责任，又应予罚款时，应首先承担哪种责任？

115.经营者是食品安全问题的第一责任人吗？

“吃”的自我保护 1.如何识别含有化学激素的水果 2.五招清除蔬菜上的残留农药 3.巧识最容易被“毒害”的10种食品 4.怎样降低腊肉腌菜食品中的致癌物质 5.隔夜的炒青菜不要吃 6.苹果表皮上的三种蜡与健康 7.瓶装食用油买小号的更有利于健康 8.食用油分型有学问 9.选择熟肉制品要心细 10.食用农家肥的蔬菜需格外当心 11.怎样有效避开蔬菜的农药污染 12.选购加工食品看标签有学问 13.速冻食品的选购技巧 14.运用感官鉴别法鉴别食品的质量 15.如何识别和购买“放心肉” 16.把握食品安全的“四项基本原则” 17.选面食的三提示二注意 18.巧选面包有窍门 19.酱油的选购很重要 20.如何选购正宗洋水果 21.从外包装透视牛奶内部质量 22.用盐水泡菜清洗法很不科学 23.识破“化妆水果”的真面目 24.了解无公害农产品 25.绿色食品应符合哪些条件 26.什么是有机食品附录：中华人民共和国食品安全法（2009年2月28日） 食品标识管理规定（2007年8月27日）

<<吃有吃法>>

章节摘录

4. 在生活中广泛存在的亚硝酸盐是工业用盐，主要指亚硝酸钠，其为白色至淡黄色粉末或颗粒状，味微咸，易溶于水，是一种剧毒品。

用于建筑工地的水泥防交流剂，锅炉水的软化剂，也在食品当中作为肉制品的发色剂限量使用。

由于亚硝酸盐引起食物中毒的机率较高。

食入0.2~0.5克的亚硝酸盐即可引起中毒甚至死亡。

因此，测定亚硝酸盐的含量是食品安全检测中非常重要的项目。

在腌制的肉类食品中加入适量的亚硝酸盐，与肉内的肌红蛋白发生化学反应生成亚硝酸基肌红蛋白，可以使熟肉变得鲜红，并能抑制梭状芽孢杆菌及肉毒杆菌的生长，延长食品的贮存时间。

虽然现在的肉食品多用真空包装，但肉毒杆菌仍能在真空条件下生长繁殖，所以火腿、香肠等制作时都要加入适量的亚硝酸盐。

亚硝酸盐中毒是指由于食用了硝酸盐或亚硝酸盐含量较高的腌制肉制品、泡菜及变质的蔬菜所引起的中毒。

亚硝酸盐作为一种强氧化剂进入人体后，可使血中正常携氧的低铁血红蛋白氧化成高铁血红蛋白，失去运氧的能力，致使组织缺氧而中毒。

为了避免摄入过多亚硝酸盐对身体产生伤害，在日常生活中应注意遵循以下原则：1. 蔬菜不要储存过久，尤其是绿叶蔬菜，不吃腐烂变质的蔬菜，以及隔夜的叶类剩菜，因为菜中的硝酸盐会在细菌的作用下还原成亚硝酸盐。

2. 刚刚腌制不久的蔬菜不能吃，其中含有大量的亚硝酸盐，一般在腌制20天后亚硝酸盐含量可以自动降解到人体所能接受的安全范围。

3. 久煮的水或是放置了24小时以后的开水不能喝，亚硝酸盐会被还原，含量大大提高。

4. 不可单食蔬菜，蔬菜中大量的硝酸盐进入肠道后，若肠道消化功能不强，则肠道内的细菌可将硝酸盐转化为亚硝酸盐。

因此要提倡饮食的合理搭配。

5. 不喝隔夜银耳汤，不论是室内栽培的银耳和椴木野外栽培的银耳都含有较多的硝酸盐类。

煮熟后放置过久会在细菌的分解作用下还原成亚硝酸盐。

6. 在食用腌肉或熟食制品时要搭配新鲜的蔬菜和水果。

新鲜蔬果不仅亚硝酸盐含量低，而且维生素C含量高，而维生素C能有效阻断亚硝酸胺的合成。

5. 二氧化硫超标食品伤及肝肾 二氧化硫是一种无色、有刺激气味的气体，主要作为生产硫以及杀虫剂、杀菌剂、漂白剂和还原剂来使用。

二氧化硫出现在食品当中，是因为它对食品有漂白和防腐的作用，能够达到使产品外观光亮、洁白的效果。

所以，在食品加工过程中常常把它当作漂白剂和防腐剂来使用，但在使用时必须严格按照国家的相关规定和标准来执行。

如果在食品加工过程中没有掌握好二氧化硫类物质的使用量，超量使用二氧化硫类添加剂，则会对食品造成污染，对食用者造成伤害。

人在食用了二氧化硫严重超标的食品后会出现：头晕、恶心、呕吐、腹痛和全身乏力等中毒症状，造成胃黏膜损伤，严重的还会毒害肝、肾脏。

市场上容易出现二氧化硫超标的食品主要有：各类休闲小食品(梅子、地瓜干、蜜饯、果脯、鱼片等)、干货(黄花菜、银耳、粉丝等)、去皮浸泡食品(鲜笋等)等。

消费者在挑选这些食品时可采用一看、二闻的方式进行鉴别。

一看：既是看颜色，不要选择那些颜色太白、看起来太漂亮的食品；二闻：既是拿起来闻一闻，二氧化硫超标的食品会带有一种比较刺鼻的味道，与食品本身的味道不符。

购买时若食品中带有上述特征消费者在选购时就要特别注意了。

6. 慎选食品严防“吊白块”害人 吊白块被一些不良商家用在米粉、面食等的加工中使用，使一些本来质量不好的食品，如米粉、面粉、面制食品及豆制品等经过加工后色泽变白，有些还能增强韧性，不

<<吃有吃法>>

易腐烂变质。

因此，吊白块，又称雕白粉，化学名称为次硫酸氢钠甲醛或甲醛合次硫酸氢钠，为半透明白色结晶或小块，易溶于水。

高温下具有极强的还原性，有漂白作用。

主要用于橡胶工业丁苯橡胶聚合活化剂，印染印花工艺漂白剂，感光照相材料相助剂，日用工业漂白剂以及医药工业等，严禁入口。

吊白块是国家明文规定严禁在食品中使用的，因为其对人体危害极大。

食品中掺入“吊白块”后，不但会破坏食品的营养成分，食用后还会引起人体过敏、刺激肠道、食物中毒等疾患，严重者影响视力，甚至可能致癌。

吊白块在加工过程中分解产生的甲醛，是细胞原浆毒，能使蛋白质凝固，对人体的肝脏、肾脏等有严重损害，长期食用对中枢神经系统也会造成累积性损害，导致失眠，生物节律紊乱，引起四肢麻木或震颤，影响人体的代谢机能，一次食用剂量达到10g的，会有生命危险。

消费者在选购豆腐、米粉、粉丝、腐竹、银耳、白糖、干面条等这类食品时，如感觉食品的颜色特别白，就要多加小心。

对于已购买的食物，如果其在受潮后散发出化学品的异常味道，就证明其中含有吊白块的成分，是绝对不可以食用的。

<<吃有吃法>>

编辑推荐

《吃有吃法:最新食品安全法与消费者保护问答》由中国法制出版社出版。

<<吃有吃法>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>