



「关注食品安全
共享健康生活」



食品包装袋上的安全标志知多少？







生产许可



QS是“企业食品生产许可”的拼音“Qiyeshipin Shengchanxuke”的缩写。获得食品质量安全生产许可证的企业，其生产加工的食品经出厂生产许可检验合格的，在出厂销售之前，必须在最小销售单元的食品包装上标注由国家统一制定的食品质量安全生产许可证编号并加印或者加贴食品质量安全市场准入标志“QS”。





生产日期、保质期



生产日期 (Manufacturing Date, MFG)是指商品在生产线上完成所有工序, 经过检验并包装成为可在市场上销售的成品时的日期和时间。

产品保质期 (Expiry date, EXP) 是指产品的最佳适用期。





条形码

用以表示一定的商品信息的符号。有了它你在超市或者商场购买的食物就可以通过电脑很快查到，而假冒伪劣的商品的条形码就不能在电脑上查到。





A级绿色食品



系指在生态环境质量符合规定标准的产地，生产过程中允许限量使用限定的化学合成物质，按特定的生产操作规程生产、加工，产品质量及包装经检测、检查符合特定标准，并经专门机构认定，许可使用A级绿色食品标志的产品。





有机转换食品



是指从开始有机管理至获得有机认证之间的时间所生产的产品，在此期间经过认证的产品必须标注有“中国有机转换产品”的字样，方可进行销售。按照国家相关规定，经过有机认证后，从生产其他食品到有机食品需要三年的转换期。





安全饮品标志



是经国家工商局注册，适用于“安全饮品”产品的包装、标签、广告、宣传、说明书等，是饮品安全的证明性标志。只有通过中饮标(北京)安全饮品认证中心“安全饮品”认证才能使用此标志引。





保健食品



是指已取得国家食品药品监督管理局颁发的保健食品批文、具有保健功能的产品。它的包装标签上都有一个小蓝帽的标志，也被称为“带有小蓝帽的食品”。国家食品药品监督管理局要求这种产品对人体有保健功效，对各种疾病有辅助治疗作用，可以长期服用，保健食品在国外被称做“营养补充剂”。





食物发霉该怎么办？





看不见发霉≠没有霉菌

发霉

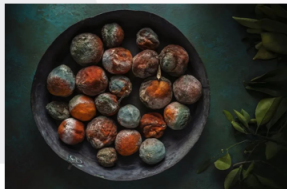
我们看到的发霉部分，其实是霉菌菌丝完全发展成型的部分。而在那附近，已经有许多肉眼看不见的霉菌了。

而且，霉菌产生的细胞毒素会在食物里扩散，扩散的范围跟食物的质地、含水量、霉变的严重程度有关。单靠一双肉眼真的很难估计扩散的范围有多大。





高温加热杀不死霉菌



发霉

高温加热的确有一定的杀菌、消毒作用，但并不是对所有霉菌和毒素都有效。比如展青霉素，它可以存在于苹果、桃、梨、香蕉、葡萄等各种水果和果汁中，经过杀菌处理毒素含量会降低，但无法完全消除。所以对待发霉的食物，最安全可靠的选择就是把它全部扔掉。特别是下面这三类食物，食用后很可能引起中毒，千万不要因为怕浪费而继续吃！





常见的发霉食物有哪些？

坚果

坚果油性多，保存不当容易受潮发霉，产生黄曲霉毒素。黄曲霉毒素作为一类天然致癌物，对肝脏伤害极大，长期食用会增加肝癌等疾病发生率。



大米

大米是通过稻谷加工失去颖壳和种皮后的白米。胚乳直接与空气接触，对温、湿度影响比较敏感，吸湿性强，周围的霉菌容易直接危害污染。



传统的土榨油

榨油并非越“土”越好，由于没有经过精炼，油脂中杂质很多，在加工和储存等各个环节可能带入苯并芘、黄曲霉毒素等有害物质。





如何预防食物发霉？

1、不要一次性买太多水果

购买水果时，不需要一次购买太多，否则容易造成水果发霉、腐烂。在挑选的时候可以不要全挑熟的果子，生熟混着买能延长水果的保鲜期。





如何预防食物发霉？

2、优选真空包装腌制品

有些食物需要长时间贮存，可以使用真空包装的方法，从而隔绝氧气，抑制霉菌的生长。在贮存时保持通风、干燥，这样保存的时间会比较长。





如何预防食物发霉？

3、干制食品放进冷冻室

虾皮、海米、小鱼干等干制食品放进冷冻室，可以避免回潮、蛋白质降解、口味变差、产生致癌物亚硝胺等问题。





出现这些情况也不能吃!

甘蔗发红



土豆发芽





误吃发霉食物中毒怎么办？



假如食用了霉变的食物，并且发生了中毒症状，要马上送医院，并把吃的霉变食物保留下来。这对后继的诊断、卫生防疫部门检测查找引起这次食物中毒的毒素有帮助。

提醒：发生食物中毒时，催吐、导泻等方法作用有限，还是尽快去医院。





「关注食品安全
共享健康生活」