

# 《食品安全调查》

## 图书基本信息

书名：《食品安全调查》

13位ISBN编号：9787506019378

10位ISBN编号：750601937X

出版时间：2004-07

出版社：东方出版社

作者：任盈盈

页数：278

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《食品安全调查》

## 内容概要

近几年来，食品中毒事件在各地频频发生，一桩桩，一件件……触目惊心，令人发指……

到底是谁败坏了我们的食品市场？

究竟我们还能吃什么？

我们如何才能放心地吃？

本书通过对三十一一种“问题”食品的调查，揭开了食品生产，销售领域中的一些黑幕，透过食品卫生专家的剖析和提醒，教会你鉴别伪劣食品的方法，丰富你的食品安全知识，帮助你把好“食品安全关”。

## 书籍目录

- 一 “醉”槟榔暗藏“毒”
- 二 怪味豆芽“毒妆”登场
- 三 方便面“是非”多
- 四 劣质奶粉频频害人
- 五 毒豆奶“兴风作浪”
- 七 鲜肉松里“猫腻儿”多
- 七 敌敌畏浸泡”鲜“火腿
- 八 “乡吧佬”“香”不再
- 九 “吊白块”肆虐毒粉条“逞凶”
- 十 “黑”腐竹“名堂”多
- 十一 生物毒素“结伴”大米
- 十二 毒香肠掀起“千层浪”

.....

## 精彩短评

- 1、减肥减肥 不饿了 呜呜呜
- 2、呵呵，我挺喜欢中国农业大学石嫣的那种理念，她就自己开发的小毛驴农场
- 3、自己种粮种菜也不一定安全,水和土壤也可能污染了,没办法,不作为呀!
- 4、先提醒一下想读这本书的同志，饭前不要读（想减肥的除外），怕您咽不下去；饭后不要读（想得eating disorder的除外），怕您吐了浪费粮食，索马里的小朋友都没饭吃。

这本书揭露的食品黑幕差不多遍及了荤、素、零食、调味品等所有范围。荤的毒香肠、“美味”蟹、问题鸡、怪味鱼、“工业”鱼翅、肉松事件、“鲜”火腿、注水肉、瘦肉精、剧毒狗肉；素的怪味豆芽、“整容”红枣、“黑白”木耳、毒变甘蔗、农药蔬菜；零食的“醉”槟榔、“臭”巴佬、毒瓜子；调味品的“黑”辣椒、“毛发水”酱油、地沟油、变味醋；还有其他的过期方便面、增白面粉、劣质奶粉、毒豆奶、“万人迷”火锅、毒粉条、假酒现身、“黑”腐竹、“另类”毒米。（o）...31种问题食品。

看到怪味豆芽的最后时，一个一直在我心里的谜团解开了。夏天，我们学校吃食堂里的凉皮的人特多，我也吃。但是发现里面的豆芽的豆粒发蓝，每次吃的时候，我都把豆粒挑出来。焉的是，后来被宿舍的宝妈发现，笑了我一顿，说都这样。晕~~后来几次我也就吃了。结果现在才知道这是用化肥浸泡过得结果，~~ b汗成天吃化肥滋润的蔬菜的人们竟忘了正常蔬菜的模样了，悲哀。。。加一句，强烈鄙视我们食堂进豆芽的渠道！以后不吃凉皮，戒了！

方便面的调味包很恶心。也许制作方便面的厂是正规的，但他们的调味包里的调料从别处进货，而进的货那问题就@#¥%...&所以不吃。记得这学期的专业课老师说过，世界上没有一个国家的人们像中国这样，群众如此接受和喜爱方便面。还好，本来我就不爱吃。

看到“黑”腐竹时，也惊我一身汗。里面又加吊白块（甲醛次硫酸氢钠）、甲醛、碱性嫩口黄、明胶、硼砂。。。~~ b汗~~ b汗~~ b汗晚上刚吃了腐竹，从椅子上蹦起来就去找，对着比较，发现偶买的腐竹是安全的，合格的，一口气还没松完突然想起来高中食堂的腐竹了。本人比较爱吃腐竹，在食堂也买过。但吃的时候发现一个问题，那腐竹粘牙不脆，娘亲给偶说，以后别吃，有问题。果然，专家说，劣质腐竹入口粘牙、不脆，有苦味、涩味或酸味等不良滋味。（o）...额~~食堂大叔还比较有良心，至少没有怪味。我开始担心现在在偶高中学习的孩儿们了，别吃咱食堂的腐竹啊~~~

忍着恶心继续看。。。

说到瓜子了。看到卖瓜子的人怎么费尽心思用化学制剂使瓜子卖相好看、色泽明亮、手感很好了。什么滑石粉、硫酸亚铁、矿物油和蜡、胭脂红。很佩服卖瓜子的人，他们可能没上过大学学过化学专业，但对于化学制剂的用法用量知道的如此之精，如此熟练，在下真是佩服佩服。。。比俺化学老师都厉害，至少在学以致用方面，呵呵，利益最大化，厉害！大一一年，几乎每次我们部开会时，副部会买一些散装瓜子，啥味都有，到桌子上，大家一边磕一边开会。现在想想，真是后怕。那些个口味，肯定都是用香精配出来的，怎么可能真用什么奶油之类的给你炒？！而且买瓜子的钱，我猜是把每次出去聚餐的钱剩下减去买瓜子的，然后再平分发给大家。本学期末，本人荣幸升为副部，额，下学期开会，我不会买了。。。

还有农药蔬菜。超市里的无公害蔬菜不要信，不是进货渠道的问题，而是那些无公害基地的证书很好认证，所谓的无公害，照样大量超标地使用化肥农药。所以对于蔬菜，买回来好好洗洗泡泡烫烫，什么有机啊无公害啊，还是省省钱，在菜市场买吧。

记得中国农业大学的女博士石嫣到美国明尼苏达州西南部的农场里当了半年农民，亲身体验美国农场的经营模式，回国后把从美国学来的经营模式移植回了北京，在北六环凤凰岭脚下一块20亩的土地上，建了小毛驴农场。这是真的有机无公害蔬菜。哎（ ）让我去趟那吧~~说世界上有三种人，男人女人女博士。我去过石嫣的博客，觉得她是女人，是第二种人。

哎，总之不能因噎废食。不过自从偶学了个专业后（不过本来我对这方面就比较感兴趣），和朋友去超市，他们都一律嚷嚷叫我改专业。嘿嘿，因为他们一拿零食，我就开始说什么反式脂肪酸能让血管变酥，胭脂红是从仙人掌里的一种胭脂虫中提取的等等，这帮人就无奈了。O( \_ )O哈哈~对于零食，我也就偶尔吃个黑巧克力，对心脏有好处。不过我不吃代可可脂的，这也是反式脂肪酸的一种。

## 《食品安全调查》

不过真没什么，习惯了就不馋了。

衷心希望啊，咱国家的食品卫生局之类的部门，真要加大力度规范市场了。当官不为民做主，回家不如卖红薯。卖的那红薯也是化肥催的( o )...

- 5、恶心到我了。你赢了。
- 6、新闻摘要而已，调查说不上。
- 7、雖貓對那個>"有專家指";"有專家講" 的手法有點感冒  
仍是覺得值得一看的心血
- 8、呵呵，忍忍吧~~

1、先提醒一下想读这本书的同志，饭前不要读（想减肥的除外），怕您咽不下去；饭后不要读（想得eating disorder的除外），怕您吐了浪费粮食，索马里的小朋友都没饭吃。这本书揭露的食品黑幕差不多遍及了荤、素、零食、调味品等所有范围。荤的毒香肠、“美味”蟹、问题鸡、怪味鱼、“工业”鱼翅、肉松事件、“鲜”火腿、注水肉、瘦肉精、剧毒狗肉；素的怪味豆芽、“整容”红枣、“黑白”木耳、毒变甘蔗、农药蔬菜；零食的“醉”槟榔、“臭”巴佬、毒瓜子；调味品的“黑”辣椒、“毛发水”酱油、地沟油、变味醋；还有其他的过期方便面、增白面粉、劣质奶粉、毒豆奶、“万人迷”火锅、毒粉条、假酒现身、“黑”腐竹、“另类”毒米。（o）...31种问题食品。看到怪味豆芽的最后时，一个一直在我心里的谜团解开了。夏天，我们学校吃食堂里的凉皮的人特多，我也吃。但是发现里面的豆芽的豆粒发蓝，每次吃的时候，我都把豆粒挑出来。蔫的是，后来被宿舍的宝妈发现，笑了我一顿，说都这样。晕~~后来几次我也就吃了。结果现在才知道这是用化肥浸泡过得结果，~~ b汗成天吃化肥滋润的蔬菜的人们竟忘了正常蔬菜的模样了，悲哀。。加一句，强烈鄙视我们食堂进豆芽的渠道！以后不吃凉皮，戒了！方便面的调味包很恶心。也许制作方便面的厂是正规的，但他们的调味包里的调料从别处进货，而进的货那问题就@#¥%...&\*所以不吃。记得这学期的专业课老师说过，世界上没有一个国家的人们像中国这样，群众如此接受和喜爱方便面。还好，本来我就不爱吃。看到“黑”腐竹时，也惊我一身汗。里面又加吊白块（甲醛次硫酸氢钠）、甲醛、碱性嫩口黄、明胶、硼砂。。 ~~~ b汗 ~~~ b汗 ~~~ b汗晚上刚吃了腐竹，从椅子上蹦起来就去找，对着比较，发现偶买的腐竹是安全的，合格的，一口气还没松完突然想起来高中食堂的腐竹了。本人比较爱吃腐竹，在食堂也买过。但吃的时候发现一个问题，那腐竹粘牙不脆，娘亲给偶说，以后别吃，有问题。果然，专家说，劣质腐竹入口粘牙、不脆，有苦味、涩味或酸味等不良滋味。（o）... 额~~食堂大叔还比较有良心，至少没有怪味。我开始担心现在在偶高中学习的孩儿们了，别吃咱食堂的腐竹啊~~~忍着恶心继续看。。说到瓜子了。看到卖瓜子的人怎么费尽心思用化学制剂使瓜子卖相好看、色泽明亮、手感很好了。什么滑石粉、硫酸亚铁、矿物油和蜡、胭脂红。很佩服卖瓜子的人，他们可能没上过大学学过化学专业，但对于化学制剂的用法用量知道的如此之精，如此熟练，在下真是佩服佩服。。比俺化学老师都厉害，至少在学以致用方面，呵呵，利益最大化，厉害！大一一年，几乎每次我们部开会时，副部会买一些散装瓜子，啥味都有，到桌子上，大家一边磕一边开会。现在想想，真是后怕。那些个口味，肯定都是用香精配出来的，怎么可能真用什么奶油之类的给你炒？！而且买瓜子的钱，我猜是把每次出去聚餐的钱剩下减去买瓜子的，然后再平分发给大家。本学期末，本人荣幸升为副部，额，下学期开会，我不会买了。。。还有农药蔬菜。超市里的无公害蔬菜不要信，不是进货渠道的问题，而是那些无公害基地的证书很好认证，所谓的无公害，照样大量超标地使用化肥农药。所以对于蔬菜，买回来好好洗洗泡泡烫烫，什么有机啊无公害啊，还是省省钱，在菜市场买吧。记得中国农业大学的女博士石嫣到美国明尼苏达州西南部的农场里当了半年农民，亲身体会美国农场的经营模式，回国后把从美国学来的经营模式移植回了北京，在北六环凤凰岭脚下一块20亩的土地上，建了小毛驴农场。这是真的有机无公害蔬菜。哎（ ） 让我去趟那吧~~说世界上有三种人，男人女人女博士。我去过石嫣的博客，觉得她是女人，是第二种人。哎，总之不能因噎废食。不过自从偶学了个专业后（不过本来我对这方面就比较感兴趣），和朋友去超市，他们都一律嚷嚷叫我改专业。嘿嘿，因为他们一拿零食，我就开始说什么反式脂肪酸能让血管变酥，胭脂红是从仙人掌里的一种胭脂虫中提取的等等，这帮人就无奈了。O（ \_ ）O哈哈~对于零食，我也就偶尔吃个黑巧克力，对心脏有好处。不过我不吃代可可脂的，这也是反式脂肪酸的一种。不过真没什么，习惯了就不馋了。衷心希望啊，咱国家的食品卫生局之类的部门，真要加大力度规范市场了。当官不为民做主，回家不如卖红薯。卖的那红薯也是化肥催的（o）...

2、昨天看了东方出版社的《食品安全调查》，看完之后我觉悟了：以后不吃包装食品了，连正常的新鲜食品都得悠着点吃，这社会太黑暗了、太黑暗了！中国人太目光短浅太不择手段赚钱了，坑来坑去，总有一天会报应到自己头上的。我诅咒卖毒大米的孩子吃到劣质奶粉，用死母猪病猪做肉松的吃到用工业色素染色的毒鱼和农药超标的“无公害蔬菜”，做地沟油的吃到玉米面造假的辣椒面和增白剂超标的面粉另外一辈子吃的都是注水肉和“毛发水”酱油，用工业用“吊白块”做粉条的吃到用敌敌畏泡的毒香肠和火腿还有入尿泡的死鸡做的德州扒鸡，做问题方便面调料的吃到硫磺熏蒸的“黑”腐竹和工业双氧水泡的鱼翅和开心果.....还好出生得早，不然连奶粉都吃得战战兢兢，一定比现在还



## 《食品安全调查》

体弱多病弱不禁风风吹就倒……槟榔还好是不吃的，虽然好奇，也不打算尝试含麻黄的槟榔了。方便面只用煮的，调料包以后不用了，豆奶是不敢喝了。肉松、火腿、香肠、腐竹、“乡巴佬”卤味、瓜子不敢吃了。辣味蟹坚决不点，不使用辣椒面做调料（反正我本来就不吃辣），不去外面的餐馆小店吃饭——地沟油太可怕了，还好我都是自己煮——可是突然想起来：要是食用油也有猫腻怎么办？不活了，555……豆芽菜坚决不买了，还是自己乖乖发它个7天吧，虽然发出来的豆芽没有街上的好看，但是至少可以保证安全，而且味道还不错。鸡肉不怎么敢吃了，尤其是街上的烤鸡烧鸡，谁知道有没有病鸡死鸡注水鸡？书上说买烧鸡首先要看烧鸡的眼睛是否呈现半睁半闭的状态，如果是这样，就可以断定不是病鸡，因为病鸡死亡时眼睛已全部闭上。——OMG，以后只好不畏惧受良心谴责地直视烧鸡的眼睛了，死不瞑目的才是可以吃的。烧鸡肉如果是白色的没事，病瘟鸡的肉色是发红的，因为病瘟鸡死时没有放血。甘蔗还好嫌麻烦不吃，就不会遇上霉变甘蔗了；所谓“无公害蔬菜”还好嫌贵没买——居然农药比正常的还多。不怎么喝酒，最多以酒入菜，所以不至于衰到喝到假酒。面粉都去永辉买的，应该没问题吧？以后连吃枣补血都得小心了，还好自己还算懂得挑，没吃到怪味的。火锅料少吃，也少去外面吃火锅——天知道里面加了什么，天知道那锅底是多少人吃过的？现在连酱油都不敢吃了，以后一定一定要少吃，如果运气不好遇到“毛发水”酱油怎么办？用“吊白块”变漂亮的粉丝，希望我没有遇上过，至于毒大米……我RP应该没有那么差吧？都是去大超市买的米……虽然有一次在超市买到过期的牛奶……唉，这年头，怎么吃才安全啊？买什么？吃什么？什么是没有造假没有用化学用品改造的？笔记：P96腌制产品都不同程度的含有亚硝酸盐（姐姐我以后不吃了），主要作用是防腐和对香肠肉色“提亮”。正常香肠亚硝酸盐的含量绝对不能大于20毫克/公斤，超过了就会对人体造成危害。目前我国普遍使用的防腐剂有山梨酸、山梨酸甲、苯甲酸、亚硝酸盐等，其中以亚硝酸盐致癌的危险较大。山梨酸和山梨酸甲是国际上公认的安全防腐剂，但过量摄入也会影响人体新陈代谢的平衡。胭脂红是易溶于水的粉末。适用于果汁（味）饮料类、冰淇淋、雪糕、糖果包衣、红肠肠衣、膨化食品、果冻、药品、化妆品、日用化学品等，但严禁用于熟食加工。和“苏丹红”一样，“胭脂红”被用于食品着色，只允许在规定含量内使用，因为其具有慢性毒性，极易损害食用者的肝脏，长期大量积累在人体后，将会致癌、致畸形。亚硝酸钠供应亚硝酸钠，主要用于染料、医药、印染、漂白等方面，由于其具有增色、抑菌防腐作用，多用于熟肉食品的发色添加剂。按标准使用和食用，对人体不会造成危害，但过量食入的毒副作用是麻痹血管运动中枢、呼吸中枢及周围血管，形成高铁血红蛋白。急性中毒表现为全身无力、头痛、头晕、恶心、呕吐、腹泻、胸部紧迫感以及呼吸困难，严重者可血压下降，昏迷，甚至死亡。P115鉴别冻鱼的质量——首条是“眼球突起，黑白分明，结净无污者为优”——（明白了，以后挑好像近视眼摘了眼镜眼球突出的鱼，哈哈）P260易受农药污染的蔬菜：白菜类（小白菜、青菜）、韭菜、黄瓜、甘蓝、花椰菜、菜豆、豇豆、苋菜、莴苣、番茄、茭白等，其中韭菜、小白菜、油菜受农药污染的比例最大。青菜虫害小菜蛾抗药性较强，普通杀虫剂效果差，种植者为了尽快杀灭小菜蛾，不择手段使用高毒农药；韭菜虫害韭蛆常常生长在菜体内，表面喷洒杀虫剂难以起作用，所以部分菜农用大量高毒杀虫剂灌根，而韭菜具有的内吸毒特征使得毒物遍布整个株体，另外，部分农药与韭菜中含有的硫结合，毒性会增强。

# 《食品安全调查》

## 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：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)