

营养师月薪可达数万元 收入上涨空间仍然很大 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/229/2021\\_2022\\_\\_E8\\_90\\_A5\\_E5\\_85\\_BB\\_E5\\_B8\\_88\\_E6\\_c108\\_229137.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/229/2021_2022__E8_90_A5_E5_85_BB_E5_B8_88_E6_c108_229137.htm) “民以食为天，食以安为先。”在摆脱了“吃不饱”的问题后，如今如何吃出健康又成了头等大事。据悉，有望在年内出台的《国民营养条例(试行)》规定，100人餐位的餐厅必须配备一名营养配餐员；300个以上餐位的餐厅必须配备一名营养管理师。可事实是，我们身边的营养保健人才极其匮乏。转贴于学生大求职站 <http://job.studa.com> “保守估计，今年全国餐饮网点的总营业额将达到8800亿元；明年突破一万亿肯定没问题，”中国烹饪协会副秘书长边疆说，“国家统计局的最新统计结果，现在全国有餐饮网点399.6万多家。而且增长的势头非常快。”但是“好吃的”就一定能让人“吃得好”吗？国家最新发布的《中国居民营养与健康状况调查报告》中指出，我国正面临着营养缺乏与营养过度的双重挑战。调查表明，全国血脂异常现患人数1.6亿，居民缺钙、铁、维生素等非常严重，其中钙、维生素B2的摄入量更低于十年前的水平。讲求科学饮食远不是可有可无的。中医讲“药食同源”，认为注重平衡膳食、合理营养同样可以达到治病的目的，但是，如果不讲究合理搭配，一些食物原料也难以发挥自身的营养价值。比如，豆腐与肉末搭配才能更好地提高蛋白质的利用率。专家介绍，如果烹饪方法不科学，同样会危及健康，比如，鸡精富含对人体有益的谷氨酸，但是在超过120摄氏度时，谷氨酸极易变成焦谷氨酸，这是具有严重致癌作用的物质。遗憾的是，许多老百姓并不懂得这些道理。我国营养师正面临着

人才“饥荒”。中国烹饪协会美食营养委员会谢文梅副秘书长介绍说：“我国现在大概只有4000名营养师，主要是在医院里给病人进行临床营养指导的，应该说是医务人员。”实际上，作为医疗技术科室，医院营养科因其不是赢利科室而经常被忽视甚至撤销。据国家权威机构对全国403所医院的调查，只有47

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。  
详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)