

预防医学考试辅导食品污染的危害和腐败变质的预防执业医师资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/511/2021_2022__E9_A2_84_E9_98_B2_E5_8C_BB_E5_c22_511604.htm 一、食品污染的种类、来源及主要危害

(一) 种类和来源 1.生物性污染 包括细菌、病毒、真菌及其毒素，寄生虫及其虫卵和昆虫对食物的污染等。 2.化学性污染 主要来自农药、化肥等农用化学物质；工业“三废”；滥用食品添加剂；使用不合卫生要求的容器和包装材料；生产工艺、设备不合卫生要求等。 3.放射性污染 放射性物质可直接或间接污染食品。(二) 食品污染对健康的危害 食用被污染的食品可引起人体各种疾病或损害，主要包括：各种肠道传染病和人畜共患传染病，各种寄生虫病，食物中毒，慢性中毒及致癌、致畸、致突变等损害。

二、食品腐败变质的原因及影响因素 (一) 微生物污染 是食品腐败变质的主要因素。导致食品腐败的微生物主要是细菌，且大多为需氧的非致病菌。其次是真菌、酵母菌。(二) 食品本身的化学组成和性质 食品中酶的活性，可引起食品成分分解。

考试大网站整理食品中水分含量、营养物质及pH值、渗透压等，为微生物生长繁殖提供了条件，破碎或细胞壁破坏的食品，也利于微生物生长繁殖，故也易腐败变质。(三) 环境因素 适宜的温度、湿度、阳光、氧气等是微生物生长和酶作用的重要条件。一般温湿条件适宜微生物生长，易使食品腐败变质。

三、食品污染及腐败变质的预防 1.加强食品卫生的法制管理 严格执行《食品卫生法》、《食品添加剂的卫生管理办法》及《农药安全使用标准》等。 2.食品防腐及合理贮藏 食品防腐需从食品的生产加工、运输、烹调及食用

方法等各个环节着手，防止微生物对食品的污染、合理贮藏，防止食品腐败变质，延长食品的食用期。包括物理贮藏（低温贮存、高温灭菌及脱水保藏）、化学保藏及生物保藏等。

3.预防农药污染 安全使用农药，加强农药残留量监测。

4.加强食品卫生监测及管理 预防食品容器，包括材料，用具，各种化学品及有毒、有害食品添加剂对食品的污染

。"#F8F8F8" 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