

食品营养除研究食物中营养素和非营养素的结构、性质、生理功能等内容外，还大量研究了各类食物的营养价值、各营养成分在食品加工储藏中的变化及防止损失的措施、食品的营养强化以及食品新资源的开发。尤其是对食品的营养强化，许多国家十分重视。对此，质检天下呼吁各位生厂商在出厂时应该把控好食品的营养成分，进行专业检测并在产品包装后标注。

根据性质和来源，大致可把食品归为三类：

动物性食品：包括畜禽肉类、动物内脏、鱼和虾等水产品、奶类和蛋类等；

植物性食品：包括粮谷类、豆类、油料、蔬菜和水果、薯类、硬果类等；

各种食物的制品：以天然食物为原料，通过加工制作的食品，如糖、油、罐头、糕点以及各种小食品等。

食品质量管理体系有哪些？

食品质量管理体系有三种：QS 生产许可管理（内贸生产必须的）；食品安全质量管理体系（包括 HACCP 在内）；BRC（出口英国）。

食品安全管理体系，英文简称 FSMS。随着经济全球化的发展、社会文明程度的提高，人们越来越关注食品的安全问题；要求生产、操作和供应食品的组织，证明自己有能力控制食品安全危害和那些影响食品安全的因素。顾客的期望、社会的责任，使食品生产、操作和供应的组织逐渐认识到，应当有标准来指导操作、保障、评价食品安全管理，这种对标准的呼唤，促使食品安全管理体系要求标准的产生。标准既是描述食品安全管理体系要求的使用指导标准，又是可供食品生产、操作和供应的组织认证和注册的依据。