关于部分检验项目的说明

**1、毒死蜱**

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂，是粮食、果树、蔬菜等作物的理想杀虫剂。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。毒死蜱的毒性取决于暴露计量，急性中毒会对呼吸系统、心血管和肠道、肝脏造成破坏，慢性中毒则会出现认知功能障碍、对语言和视觉功能造成危害。毒死蜱中毒会对儿童造成诸如：多动症、学习障碍及大脑、眼睛等器官缺陷。

一些不合格农产品“毒死蜱”残留超标，与蔬菜生长期间农药使用剂量未严格控制或在停用杀虫剂后短期内马上采收上市等原因有关。

**2、大肠菌群**

大肠杆菌群是评价食品卫生安全的重要指标之一，如严重超标，说明其卫生状况达不到安全要求。消费者如果使用大肠杆菌群超标的餐饮具，有可能引起呕吐、腹泻、肠胃感染等症状。餐具中检出大肠杆菌群的主要原因是产品清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等原因导致。

**3、苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是很常用的食品防腐剂，有防止变质发酸、延长保质期的效果，在世界各国均被广泛使用。但根据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求，苯甲酸及其钠盐应在规定的食品种类中限量使用。此次抽检的豆干不属于允许使用的食品种类而检出苯甲酸及其钠盐的含量为0.340g/kg.说明生产单位在产品生产过程中未严格把关，存在超范围使用防腐剂的现象。

**4、标签**

食品安全不仅要求食品质量安全，也要求对与食品安全、营养有关的标签、标识、说明书清楚，容易辨识，清晰标明食品名称、生产日期、保质期、生产者名称、地址、联系方式等内容，以保障消费者的知情权、选择权和监督权，有助于消费者了解食品的安全性，防范食品安全风险。本次抽检的产品中有3批次食品在标签标识上存在营养成分表不规范的问题：不能满足 GB 28050-2011《预包装食品营养标签通则》要求，说明部分企业对产品标签标识规范认识不到位，设计、印刷把关不严。

**5、氨基酸态氮（以氮计）**

氨基酸态氮是酿造酱的特征性品质指标之一。该产品标签明示值标示，氨基酸态氮含量不低于0.3g/100g。通过《食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定》（GB5009.235—2016）检测，该产品实际检测含量未达到产品标签明示要求。氨基酸态氮含量越高，酿造酱的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是酿造酱产品的风味。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间，或产品配方缺陷的问题。

**6、镉（以Cd计）**

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物的双壳类、腹足类、头足类、棘皮类中最大限量为2.0（去除内脏）mg/kg。水产品中镉超标的原因，可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性。长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。