关于部分检验项目的说明

一．标签

标签标识是生产企业对消费者的一种直接的质量承诺，也是消费者了解商品内在质量和选择商品的一个指引。标签虽然不直接影响商品的内在质量，但在一定程度上存在着对消费者的误导，不规范的标签会让消费者造成误解，存在以次充好，扰乱市场秩序的现象。主要不合格原因:可能企业对标签标识的重视程度不够，未准确掌握《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）及《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）要求。

1. 蛋白质

蛋白质(protein)是一种复杂的有机化合物,是人体的必须营养素。抽检的不合格产品为“果肉椰子汁”，按产品明示质量要求Q/HYC 0002S规定，果肉椰子汁中蛋白质含量不得低于0.5%。该产品中蛋白质含量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格，也可能是生产企业未按照产品配方标准生产。

三、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，在土壤中残留期较长。按照《农药管理条例》规定，毒死蜱禁止在蔬菜中使用。蔬菜检出“毒死蜱”残留超标，可能是农户违法使用或土壤污染导致。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。是粮食、果树、蔬菜等作物的理想杀虫剂。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。

四、镉

 重金属元素镉（Cd）对人体中枢神经的破坏力很大，当镉毒进入人体后极难排泄，极易干扰肾功能、生殖功能。由于镉污染具有周期长、隐蔽性大等特点。镉会取代骨中钙，使骨骼严重软化，骨头寸断；镉会引起胃脏功能失调，使锌镉比降低，而导致高血压症上升。工业排出含镉的污水，污染了河水、海水及农田。蔬菜、大米镉元素超标主要是农作物的种植环境特别是土壤、灌溉用水存在镉污染导致。

1. 铬

铬是一种重金属,也是人体必需的微量元素之一。它与人体脂类代谢有密切联系,能增加人体内胆固醇的分解和排泄。铬还能辅助胰岛素调节血糖的代谢。如食物中不能提供足够的铬,人体就会出现铬缺乏症,影响糖类及脂类代谢。但是过量的铬对人体健康则是有害的。铬有三价和六价两种形式,其中六价铬的毒性更强,已被美国环境保护局确定为17种高度危险的毒性物质之一,可导致皮肤过敏、溃疡,鼻中隔穿孔和支气管哮喘等,是已知的致癌物进入人体的铬被积存在人体组织中，代谢和被清除的速度缓慢。六价铬对人主要是慢性[毒害](http://www.so.com/s?q=%E6%AF%92%E5%AE%B3&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)，它可以通过[消化道](http://www.so.com/s?q=%E6%B6%88%E5%8C%96%E9%81%93&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)、呼吸道、[皮肤](http://www.so.com/s?q=%E7%9A%AE%E8%82%A4&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)和[粘膜](http://www.so.com/s?q=%E7%B2%98%E8%86%9C&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)侵入人体，在体内主要积聚在肝、肾和内分泌腺中。通过呼吸道进入的则易积存在肺部。六价铬有强[氧化作用](http://www.so.com/s?q=%E6%B0%A7%E5%8C%96%E4%BD%9C%E7%94%A8&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)，所以[慢性中毒](http://www.so.com/s?q=%E6%85%A2%E6%80%A7%E4%B8%AD%E6%AF%92&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)往往以局部损害开始逐渐发展到不可救药。经呼吸道侵入人体时，开始侵害上呼吸道，引起鼻炎、咽炎和喉炎、支气管炎。豆类铬元素超标主要是豆类的种植环境特别是土壤、灌溉用水存在铬污染导致，另一种也可能是加工容器、包装材料中铬的转移。

六、菌落总数

菌落总数是判定食品被细菌污染的程度及反映食品的新鲜程度和卫生状况的重要微生物指标之一，其卫生学意义一是食品清洁状态的标志，用于监督食品的清洁状态，许多食品标准都规定了食品菌落总数指标，以其作为控制食品污染的容许程度；二是预测食品的耐保藏期限，即利用食品中细菌数量作为评定食品腐败变质程度（或新鲜度）的指标。不合格原因可能是企业未按照要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者产品的加工原材料或包装材料受到污染、包装容器清洗消毒不到位，还有可能是产品包装密封不严、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底、储运条件控制不当等。