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. **铅**

铅是人体唯一不需要的微量元素，它是一种稳定的不可降解的污染物，在环境中可长期积累，过量的铅在人体内慢慢积累会酿成铅中毒，长期食用铅超标的产品，可能影响造血功能，导致免疫力低下，贫血甚至肾功能损害，铅对儿童的影响更甚，儿童对铅的吸收量比成年人要高几倍，当儿童的血铅浓度每100毫升达到60微克时，就会由智力障碍引起行为异常。

蔬菜中检出铅含量超标，主要是蔬菜种植的土壤、水源受到污染所致。

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，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。

1. **甜蜜素**

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的添加剂。甜蜜素是一种常用甜味剂 ，其甜度是蔗糖的30～40倍。消费者如果经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，就会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒的能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。有些企业为了追求其产品具有良好的口感或节约成本，不顾国家标准限制，超范围或超量使用，最终导致成品中甜蜜素指标不合格。

1. **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。

1. **谷氨酸钠**

鸡粉、鸡精调味料是采用微生物发酵的方法由粮食制成的一种现代调味品，谷氨酸钠是鸡粉、鸡精调味料的主要成分。SB/T 10371-2003《鸡精调味料》中规定的谷氨酸钠含量不得低于35g/100g。而本次抽检的标称生产厂家为“上海太太乐福赐特食品有限公司”的产品中谷氨酸钠含量仅为24.1g/100g，与标准规定的含量相距甚远，存在以次充好或假冒伪劣的可能。

1. **酸价**

酸值或称中和值、酸价、酸度，在脂肪生产的条件下，可作为水解程度的指标，在其保藏的条件下，则可作为酸败的指标。酸价越小，说明产品质量越好，新鲜度和精炼程度越好。

酸价主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。造成酸价不合格的主要原因有：原料采购上把关不严，如原料水分过高，会加速油脂的酸败；生产工艺不达标，如植物油精炼不到位或未精炼；产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

1. **过氧化值**

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25 g/100g。饼干中过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，导致原料中的脂肪氧化，使得终产品油脂氧化。