关于部分检验项目的说明

一、铅（以Pb计）

**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。

铅超标的原因可能是，企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能是食品生产加工过程中的加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

二、菌落总数

**菌落总数**是用以判定食品被细菌污染的程度，反映食品的新鲜程度和卫生状况的重要微生物指标之一。如果食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

食品存在菌落总数超标的情况，说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

三、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

**甜蜜素**学名“环已基氨基磺酸钠”，是一种无营养甜味剂，常用于酱菜类、蜜饯、糕点、配制酒和饮料等食品中。一般只要用量不超标，对人体不会产生危害。如果经常食用甜蜜素含量超标的食品，就会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害。根据食品安全国家标准的规定，不允许超范围或超限量使用甜味剂。

监督抽检发现有食品存在超范围使用甜味剂甜蜜素的情况。可能原因：一是生产企业为了使产品有更好的卖相或口感或延长保质期，故意超范围、超限量使用食品添加剂；二是对标准和相关规定的理解不到位，没有正确掌握各食品添加剂的使用量；三是加工过程中没有进行严格的质量控制。