**2024年潮州市潮安区市场监督管理局**

**生产环节食品安全监督抽检不合格项目解读**

**（第一批）**

近期，潮州市潮安区市场监督管理局委托华测检测认证集团股份有限公司对潮安区食品生产环节相关食品进行了抽样检验。此次共抽检了潮安辖区内食品生产企业495批次产品，经检验，检出其中速冻食品、调味品2大类食品3批次样品不合格，检出标签标识、生物毒素、重金属污染不合格等问题，合格率99.39%。现针对不合格项目作进一步解读。

**一、生物毒素**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，花生及其制品中黄曲霉毒素B1的最大限量值为20μg/kg。花生及其制品中黄曲霉毒素B1检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严、生产工艺不达标。

**二、重金属污染**

铬是一种重金属元素，铬进入血液后，主要与血浆中的球蛋白、白蛋白、r-球蛋白结合。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）中规定，肉及肉制品中铬的最大限量值为1.0mg/kg。铬超标的原因，可能是生产企业对原料把关不严，使用了铬含量超标的原料，或存在污染物从生产设备迁移入食品的可能。

**三、标签标识**

标签标识是消费者购买时对食品最直观的了解，标签标识的规范标注，也是对企业和消费者合法权益的保护。预包装食品的标签标识应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718—2011）的要求，当产品标签标注的执行标准中对标签标识有相关规定时也应符合其规定，如《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）中规定“产品标识应注明速冻、生制或熟制、即食或非即食,以及烹调加工方式。”。

**四、消费提示**

对上述抽检中发现的不合格产品，我局已按照有关法律法规的规定依法处理。

通过本次监督抽查，发现食品生产环节的一些突出问题，要求各食品生产单位要引起重视，要严格落实原料验收、生产过程、贮存运输等过程控制，严格做好卫生防护工作，切实落实好食品安全主体责任。同时建议消费者应当在正规可靠渠道购买所需食品并保存相应购物凭证，要看清外包装上的相关标识，如生产日期、保质期、生产者名称和地址、成分或配料表、食品生产许可证编号等标识是否齐全；不要购买无厂名、厂址、生产日期和保质期的产品，不要购买超过保质期的产品；不要购买公布的不合格产品。