

食品安全问题不但影响广大人民群众的生命财产，而且还制约着整个国家的经济发展。食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效管理措施，保证食品安全。食品生产经营者对其生产经营的食品安全负责，对社会和公众负责，承担社会责任。

食品营养检测现存的问题

食品营养检测是对膳食营养平衡的检测，也是一种食品安全，进行检测时，如果食品营养不平衡，作为食品安全性的一个重要部分这对人体健康的危害是显而易见的。真正安全的食品是需要质量保证的食品，能保证人体健康的食品。

目前企业对食品营养检测不够重视，一些企业在食品营养成分标示和检测方面的情况并不尽如人意。大部分食品包装上的营养成分信息来自企业的自我检测，也有一部分企业的数据来自第三方检测机构。

这些企业中，有的企业自身对食品营养检测的概念很模糊，在认识上不到位，也就谈不上科学准确地进行检测；有的企业检测手段有限，根本无法检测，却标上了一个虚假的数值；还有的企业是委托第三方食品营养检测机构进行了较为准确的检测，但检测结果可能并不理想，让企业在竞争中反而处于不利位置。

营养成分检测项目：

碳水化合物及糖类：总碳水化合物、总糖、单糖、还原糖、低聚糖、粗多糖、乳糖、蔗糖、葡萄糖、麦芽糖、果糖等。

蛋白质：赖氨酸、蛋氨酸、亮氨酸、异亮氨酸、苏氨酸、缬氨酸、色氨酸、苯丙氨酸、谷氨酸、丙氨酸、甘氨酸、天门冬氨酸、胱氨酸、脯氨酸、丝氨酸、酪氨酸等。

维生素：脂溶性维生素(维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K)、水溶性维生素(维生素 B 族、维生素 C、维生素 PP)等。

矿物元素：常量元素(钙、磷、钾、钠、镁等)、微量元素(铁、锌、铬、锰、碘、硒、钒、钼、钴、镍、氟、锶、锡等)。

脂肪：甘油三酯磷脂(卵磷脂、脑磷脂、肌醇磷脂)、脂蛋白(低密度脂蛋白、高密度脂蛋白)、类固醇(胆固醇、麦角固醇、皮质甾醇、胆酸、雄激素、雌激素、孕激素)、饱和脂肪、不饱和脂肪、反式脂肪酸等。

膳食纤维：总可溶性膳食纤维、总不可溶性膳食纤维、半纤维素、果胶、纤维素、木质素、抗性淀粉等。

能量：能量或热量