附件

热带果脯食品安全消费提示

热带果脯是用新鲜的热带水果经过[去皮](https://baike.so.com/doc/339881-359954.html" \t "_blank)、取核、糖水煮制、浸泡、烘干和整理包装等主要工序制成的食品，是一种经典、特色的传统食品，备受消费者喜爱。但市面上热带果脯质量参差不齐，有的果脯产品可能存在二氧化硫或色素不合格情况，长期过量食用此类产品，可能对人体健康产生不利影响。

在此，海口市食品安全委员会办公室建议广大消费者在购买热带果脯时应当注意：

1.选场所。优先选择正规的商店、商场、超市或电商平台购买产品，在杂货店、农贸市场、路边流动摊贩、网上微商或火车等交通工具上购买时应格外警惕。

2.选品牌。尽量选择有品牌、有信誉和取得相关认证的食品企业的产品，避免购买生产和销售渠道不明的商贩售卖的产品；特别是对于以往抽检不合格品牌的产品，谨慎购买。

3.看标识。尽量选购有预包装的产品，并注意产品的标签标识。看产品外包装是否符合标准要求，标准规定包装上必须标明：食品名称、配料表、净含量、生产者的名称和地址、生产日期、保质期或保存期等。购买时特别注意产品的生产日期，选择保质期内的产品。

4.看外观。一般不要购买色泽过于鲜艳的热带果脯。通常而言，果脯产品在标准规定的范围内使用色素，是安全的。但是，也应认识到经过加工后的水果制品，色泽不会过于鲜艳。建议消费者购买热带果脯时，不宜过度追求色泽，要谨慎购买颜色过于鲜艳的热带果脯。对于散装果脯，尽量选择肉质细腻，颗粒饱满，干湿得当的产品，并且具有该产品特有的香味和滋味，无沙粒等杂质。

最后，提醒广大消费者适量食用热带果脯，不宜多吃。果脯属于高糖分食品，有些热带果脯的含糖量达60％以上。过量食用果脯等高糖分食品，除了会造成肥胖，还会影响营养摄入，造成慢性疾病等，因此需适量食用。对于糖尿病患者等不宜过多摄入糖分的人群，最好选择以功能性甜味剂代替蔗糖的果脯产品。建议儿童、老人不要过量食用。