

食品安全抽样检验部分不合格检验项目小知识

一、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的条件致病菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌。该菌普遍存在，而在潮湿环境尤甚。饮用水中超标可能是由于个别企业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等有关。

二、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠通不适等症状，甚至还可能引起肝损害。

三、酸价(以脂肪计)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。

四、水胺硫磷

水胺硫磷为有机磷杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。水胺硫磷属于高毒农药，主要通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒。

五、总砷(以 As 计)

砷广泛分布在自然环境中，食品中的砷以不同的化学形态存在。正常人体组织中也含有微量的砷，若是长期食用砷含量超标的产品可能会对人体中枢神经系统、心血管系统、呼吸系统、血液系统、皮肤等造成危害。

六、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在 20℃时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。

七、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入会对消费者的身体健康造成一定损害。

八、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱防腐剂，能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。

九、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值(以脂肪计)主要反映炒货食品中油脂是否氧化变质。食用不合格产品严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

十、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。违规使用会引起人体中毒。

十一、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)是常用的防腐剂。过量食入苯甲酸会引起腹泻、肚痛、心跳快等症状，长期使用可能引起肝肾脏的慢性损害。