

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、毒死蜱

毒死蜱（又名氯蜱硫磷），有机磷酸酯杀虫剂之一，食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

四、镉(以 Cd 计)

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性。长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。

五、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。

六、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。

七、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。

八、余氯(游离氯)

余氯(游离氯)是指水经加氯消毒，接触一定时间后，残留在水中的氯没有将其去掉。

九、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。

十、耗氧量(以 O_2 计)

耗氧量指的是每升水中在一定条件下被氧化剂氧化时消耗的氧化剂量，折算为氧的毫克数表示还原性物质。耗氧量能间接反映水受有机污染的程度，是评价水体受有机物污染总量的一项综合指标。

十一、胭脂红

胭脂红是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。