

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、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。

三、铝的残留量(干样品，以 Al 计)

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名安明矾），是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，长期摄入铝的残留量超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

四、大肠菌群)

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。

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、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐为酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

七、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。

八、蛋白质

蛋白质是生物体细胞的重要组成成分，能够调节体内的新陈代谢，给机体提供必需氨基酸。蛋白质含量不符合要求的原因，可能为生产企业使用劣质原料或对原料质量把关不严，或未按照配方标准投料生产，或生产工艺设计不合理导致有效成分流失等。