

食品安全抽样检验部分不合格

检验项目小知识

一、敌敌畏

敌敌畏是一种广谱性杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用。敌敌畏挥发性强，对水体和大气可造成污染，易于通过呼吸道或皮肤进入动物或人体内。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

二、霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的颜色、香、味，失去食品的食用价值，并产生真菌毒素危害人类健康。

三、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的革兰氏阴性杆菌，在自然界中广泛分布，易于在潮湿的环境存活，它对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，是一种条件致病菌，在机体抵抗力降低等特定条件下可致病，可引起急性肠道炎、皮肤炎症等疾病。

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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染。

五、山梨酸

山梨酸是一种酸性防腐剂，是目前应用最广泛的合成防腐剂。山梨酸是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢成二氧化碳和水，在体内无残留，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。造成山梨酸不合格的原因可能是商家违规过量使用所致。

六、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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂使用不当会有一些副效应，长期过量摄入会对消费者的身体健康造成一定损害。

七、溴酸盐

饮用天然矿泉水中的溴酸盐是水源水在经过臭氧消毒后所产生的副产物。长期饮用具有较高含量溴酸盐的饮用水，可能会对人体健康造成一定影响。

八、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）

亚硝酸盐（ NO_2^- ）是生态系统中氮循环的一个自然组成成分，作为环境污染物而广泛地存在于自然界中，尤其是在气态水、地表水和地下水中，是环境中一种潜在的危险物。亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况，若饮用亚硝酸盐严重超标的水可能会引起中毒。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐。另外如果消毒控制不当，也会导致输水系统中亚硝酸盐浓度升高。

九、铝的残留量（干样品，以Al计）

铝作为食品添加剂硫酸铝钾的重要成分，经常会添加在食物中作为膨松剂或稳定剂。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，长期摄入铝超标的食品影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的

发育。

十、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰胺类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点，属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

十一、酒精度

酒精度是指在 20℃ 时，100 毫升酒中含有乙醇的体积百分比。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，其含量不达标主要影响产品的品质。

十二、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。硝基呋喃类药物及其代谢物可能会引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害等病症，对人类健康造成危害。

十三、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响，还可能使人体产生耐药性菌株。

十四、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，长期食用氧乐果超标的食品，对人体健康可能有一定危害。氧乐果残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用所致。

