

# 食品安全抽样检验部分不合格

## 检验项目小知识

### 一、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。

### 二、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。

### 三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。

### 四、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。

## 五、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 是已知的化学物质中致癌性最强的一种，其毒性作用主要是对肝脏的损害，它污染的食物主要是花生、玉米、稻谷、小麦等食品。泡花生中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 不合格的主要原因，包括花生原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测等。

## 六、酸价（以脂肪计）

酸价，又称酸值，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。酸价超标可能主要与产品储藏条件不当或者储存时间较长有关。

## 七、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。

## 八、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。氯霉素残留一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常等。

## 九、蔗糖

蔗糖是检验蜂蜜质量的一个重要理化指标，天然蜂蜜中蔗糖的含

量相对较少。

## 十、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂,即我们日常生活中经常用到的洗洁精等洗涤剂的主要成分,其主要成分十二烷基磺酸钠,是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,在清洗消毒企业和餐饮企业中广泛使用,但是如果餐具清洗消毒流程控制不当,会造成洗涤剂在餐具上的残留,对人体健康产生不良影响。因此,作为一种非食用的合成化学物质,应控制人体的摄入。餐(饮)具中检出阴离子合成洗涤剂,可能是部分单位使用的洗涤剂用量过大,或者未经足够量清水冲洗,或餐具漂洗池内清洗用水重复使用,造成交叉污染,进而残存在餐(饮)具中。

## 十一、镉(以Cd计)

镉是一种蓄积性的重金属元素,可通过食物链进入人体。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导致肾和骨骼损伤等。