

## 不合格检验项目小知识

### 一、五氯酚酸钠

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常用作除草剂、杀菌剂。动物食品中高含量的五氯酚酸钠残留，可导致对人体的急性毒性作用。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250 号）中规定，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品，即在动物性食品中不得检出。

### 二、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定豆制品中允许使用苯甲酸及其钠盐，即不得使用。

### 三、溴酸盐

溴酸盐一般在水中不存在，当水源水含有溴化物，并经臭氧消毒时，可产生无机消毒副产物溴酸盐，是矿泉水及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生产的副产物。

《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537）规定，饮用天然矿泉水中溴酸盐应不超过 0.01 mg/L。

### 四、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较

弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）规定，同批次 5 个独立包装的饮用水中铜绿假单胞菌均不得检出。

### 五、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，反映食品是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643）规定，同批次 5 个独立包装的即食藻类制品中菌落总数检测结果不允许有超过  $10^5$  CFU/g 的，且至少 3 个包装产品检测结果不超过  $3 \times 10^4$  CFU/g。

### 六、甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。长期食用甲氧苄啶残留超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等反应。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1）规定，家禽蛋中甲氧苄啶应不超过  $10 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。

### 七、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐属于酸性防腐剂，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌活性有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，植物饮料中山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)最大使用量为  $0.5 \text{ g}/\text{kg}$ 。