

# 食品安全抽样检验部分不合格 检验项目小知识

## 一、碎米(小碎米)

碎米(小碎米)是大米质量的重要指标,碎米超标虽然对人体健康没有太大影响,但碎米率高将影响大米的整齐度和口感,同时也不利于储藏。GB/T 1354-2018《大米》对不同品质、不同稻谷类型及不同等级的大米有不同的要求。碎米(小碎米)不合格原因可能由于企业未严格按照产品质量标准的要求控制小碎米的比例,还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

## 二、不完善粒

大米中不完善粒是大米质量的重要指标,不完善粒包括未熟粒、虫蚀粒、病斑粒、生霉粒和糙米粒等尚有食用价值的米粒。不合格原因可能由于企业生产中未严格按照产品质量标准的要求控制,还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

## 三、碎米(总量)

碎米(总量)是大米质量指标之一,不同等级大米对其碎米(总量)含量限度要求不同。GB/T 1354-2018《大米》规定:碎米是指长度小于同批试样完整米粒平均长度四分之三、留存在直径 1.0mm 圆孔筛上的不完整米粒。大米中碎米(总量)项目不合格说明其质量达不到所宣称等级。

## 四、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 是黄曲霉和寄生曲霉等霉菌产生的次生代谢产物，具有强致癌性的化学物质。化学性质非常稳定，只有加热到 268 至 269 度才能被破坏，因此一般烹饪工艺加工温度不能破坏其毒性；其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 在发酵豆制品中最大限量值为 5.0μg/kg。豆瓣酱中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 超标的原因，可能是豆制品原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当；生产前对原料把关不严；发酵工艺不达标或工艺控制不当等。

### 五、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的革兰氏阴性无芽孢杆菌，需氧，多具有分解蛋白质、碳水化合物和脂肪的能力，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤等，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，对免疫力较弱的人群健康风险较大，可引起急性肠道炎、皮肤炎症等疾病。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

### 六、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中很容易辨别出哈喇等异味，需避免食用。过氧化值超标的原因可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

## 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。水产制品中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不合格的原因，可能是企业加工制作过程中为延长产品保质期、或者弥补产品卫生条件不佳而超范围使用。

## 八、铝（以 Al 计）

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。长期食用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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝、粉条中铝的最大残留限量值（干样品，以 Al 计）为 200mg/kg。《绿色食品 淀粉及淀粉制品》（NY/T 1039—2014）中规定，铝（以 Al 计）在绿色食品淀粉制品中不得检出（<25mg/kg）。绿色食品粉丝、粉条中铝（以 Al 计）超标的原因，可能是企业在生产加工过程中未严格按照绿色食品要求控制原料（食用淀粉）的采购和含铝食品添加剂的使用，也可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中违规使用含铝食品添加剂。

## 九、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。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。菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当

等有关。

## 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、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、环境的污染。

## 十二、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐属于咪唑类杀菌剂，为广谱性杀菌剂，急性中毒分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道，相关研究未见遗传毒性和致癌性；对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。山

药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因为，可能是为控制病情不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的农药残留量未降解至标准限量以下。

### 十三、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，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。镉是食品中最常见的污染重金属元素之一，造成镉污染的主要原因有：含镉的废水、土壤等污染农作物，对食品造成镉污染。

### 十四、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长，相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，毒死蜱在辣椒中最大残留限量值为 0.02mg/kg。毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

### 十五、氯吡脲

氯吡脲是一种具有细胞分裂素活性的苯脲类植物生长调节剂，其生物活性却较 6-苜氨基嘌呤高 10-100 倍。广泛用于农业，园艺和果树，促进细胞分裂，促进细胞扩大伸长，促进果实肥大，提高产量。其通过叶、茎、子叶吸收，调节营养物质的输送，促进果实的形成等，可增大猕猴桃、葡萄和桃子的果实；促进南瓜、黄瓜等瓜类坐果，促

进苹果分枝，增加马铃薯、水稻和小麦的产量。氯吡脘急性毒性分级为低毒级，经口毒性低，不易引起急性中毒，未见中毒报道。氯吡脘残留量超标的原因，可能是为增产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。

## 十六、铅（以Pb计）

铅是一种常见的重金属元素污染物，会严重危害人体健康。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体不适，长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。铅超标的原因，可能是含铅的废水、土壤等污染农作物，对食品造成污染。