

附件 3

食品安全抽样检验部分不合格 检验项目小知识

一、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂,具有较好的抑菌效果和防霉性能,对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用,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企业违规过量使用或者或计量不准确;也可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产卫生条件不足而超范围使用。

二、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。

三、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。

四、甜蜜素

甜蜜素，学名环己基氨基磺酸钠，是一种常用的食品添加剂，在食品中作为甜味剂使用，其甜度是蔗糖的 30~40 倍。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便中排出。作为非营养型甜味剂，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。长期过量食用甜蜜素超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，调味面制品中甜蜜素最大限量值为 1.6g/kg。甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）超标的原因，可能是生产者为了增加产品甜度而超限量使用甜蜜素，或者未准确计量。

五、诱惑红

诱惑红，别名艳红、阿落拉红，是一种广泛使用的人工合成食用色素，属于水溶性合成色素。该色素稳定性优良，广泛应用于糖果包衣、冰淇淋、雪糕、糖果、糕点、饮料等食品的着色。长期食用诱惑红超标的食品，对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在速冻食品中诱惑红不得

使用。诱惑红不合格的原因，可能是生产企业生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用。

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、铝的残留量（干样品，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。粉丝、粉条中铝的残留量（干样品，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食品标签明示要求控制原料（食用淀粉）的采购和含铝食品添加剂的使用，也可能是在生产加工过程中违规使用含铝食品添加剂。

八、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。

九、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、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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蛋糕中脱氢乙酸及其钠盐的最大限量值为 0.5g/kg。蛋糕中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不合格的原因，可能是企业未按标准要求添加或者未准确计量，也可能是弥补产品卫生条件不佳而超限量使用。

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，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。

十二、恩诺沙星

恩诺沙星属于第三代氟喹诺酮类药物，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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在海水鱼中的最大残留限量为 100 μ g/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，对人体健康有一定影响，还可能使人体产生耐药性菌株。