附件3

食品安全监督抽检部分不合格检验项目

小知识

**一、铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌又名绿脓杆菌，是一种常见的革兰阴性杆菌，广泛分布在水、土壤、食品以及医院等环境中。对抵抗力较弱的人群存在较大健康风险，容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标的主要原因有：水源受到污染，或生产过程中卫生控制不严格，从业人员未经消毒的手直接与饮用水或容器内壁接触；或包装材料未进行彻底清洗消毒。

**二、菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。菌落总数超标，可能是企业所使用的原辅料初始菌数较高，或未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能是产品包装密封不严，储运条件控制不当等导致。

1. **铝的残留量(干样品，以Al计)**

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名安明矾），

是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。长期摄入铝的残留量超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

1. **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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染物可能性较大。大肠菌群超标，可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或者是生产加工过程中产品受人员、工具器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

**五、孔雀石绿**

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。食用检出孔雀石绿的食品，可能对人体有致癌、致畸、致突变等危害。

**六、氟虫腈**

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以

胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。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。