

食品安全抽样检验部分不合格

检验项目小知识

一、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。

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、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肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）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。如果食品中的大肠菌群严重超标，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。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、环境污染。

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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂使用不当会有一些副效应，长期过量摄入会对消费者的身体健康造成一定损害。

五、不溶于水杂质

不溶于水杂质是食糖的品质指标之一，反映了食糖中不溶于水杂质的含量。不溶于水杂质影响食糖的外观、口感，杂质中也可能存在一些不安全的物质。不溶于水杂质含量的高低与生产工艺密切相关。

六、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。

七、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。

八、磺胺类（总量）

磺胺类药物具有抗菌谱较广、性质稳定、便于贮存、使用简便的一类人工合成的抗菌药，用于动物疫病治疗，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用。长期摄入磺胺类超标的动物性食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应，产生耐药性菌株，可能会损害人体健康。