食品安全抽样检验部分不合格 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。饮用天然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。

二、界限指标-偏硅酸

偏硅酸源于玄武岩中钠长石、钙长石和辉石等矿物的溶解,地下水经过富含偏硅酸盐矿物的岩石长期接触,经溶滤、水解和碳化作用使水中的偏硅酸含量不断增高。偏硅酸是评价矿泉水水质最常用、最重要的界限指标之一。界限指标是区别饮用天然矿泉水与其他饮用水的主要品质指标。

人体中的硅含量影响胶原蛋白与骨组织的生物合成,硅还可以保持血管结构完整性、弹性,增强血管的弹力纤维强度,防止粥样硬化斑块的形成,降低冠心病的发病率。硅在水中溶解度很小,水中可溶

性硅一般以原硅酸(偏硅酸+水)形式存在。原硅酸可被胃肠道有效 吸收,是人体硅元素的主要生物利用来源。

界限指标偏硅酸含量不合格原因可能是水源水受环境、季节等因素影响,界限指标含量波动;还可能是部分生产经营企业为追求利益 使用非矿泉水冒充矿泉水。

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。

四、灭多威

灭多威是具有触杀和胃毒作用的内吸性杀虫杀螨剂。广泛用于果树、葡萄、橄榄、啤酒花、蔬菜、观赏植物、大田作物、葫芦、亚麻、棉花、烟草、大豆等防治多种害虫(特别是鳞翅目、半翅目、同翅目、双翅目和鞘翅目害虫)和红蜘蛛。也用于动物和禽舍以及乳品房防治苍蝇。灭多威急性毒性分级为高毒级,属于氨基甲酸酯类农药。中毒症状为多汗、瞳孔缩小、视物模糊、头痛、头晕、乏力、恶心、呕吐等,皮肤出现接触性皮炎,局部红肿奇痒,眼结膜出血、呼吸困难等。严重者出现血压下降、意识模糊。食用食品一般不会导致灭多威的急性中毒,但长期食用灭多威超标的食品,对人体健康也有一定影响。

五、水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂,兼具胃毒和杀卵作用,主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。

少量的残留不会引起人体急性中毒,但长期食用水胺硫磷超标的食品,可能对人体健康有一定影响。水胺硫磷残留量超标的原因,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。

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能辨别出哈喇等异味,需避 免食用。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质,或者产品在 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。此外,植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品 的过氧化值不合格。

七、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。

八、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。造成镉污染的主要原因有:含镉的废水等污染农作物和饲料,对食品造成镉污染:

九、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。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,可能是企业 在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料, 由污染生产原料或辅料带入到产品中,亦可能是食品生产加工过程中 的加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

十、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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品,可能在人体中蓄积,进而对人体机能产生危害,还可能使人体产生耐药性菌株。