

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所致。

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。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。

三、耗氧量(以 O₂计)

耗氧量指的是每升水中在一定条件下被氧化剂氧化时消耗的氧

化剂量，折算为氧的毫克数表示还原性物质。水中还原性物质包括无机物和有机物，主要是有机物，因此耗氧量能间接反映水受有机污染的程度，是评价水体受有机物污染总量的一项综合指标。造成包装饮用水中耗氧量（以 O_2 计）超标的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法彻底净化水质；也有可能是水源受到过量有机物的污染。

四、电导率

物理中电导率是表示物质传输电流能力强弱的一种测量值。水的电导率就是水的导电能力，是衡量水质好坏的重要指标。水溶液的电导率高低相依赖于其内含溶质盐的浓度，或其它会分解为电解质的化学杂质。水中各种溶解性盐类都以离子状态存在，均具有导电能力，水中溶解的盐类越多，离子也越多，水的电导率就越大。因此，根据水的电导率的大小，可以间接表示水中溶解固体的多少。作为反映水质状况的一个重要指标，通过电导率的大小能够初步确定水质状况。

五、甲醇

甲醇为无色、透明、易流动、易挥发的可燃液体，其物理性质与乙醇极为相近，可与乙醇以任意比例互溶，具有与乙醇相似的气味，饮用时仅凭口感无法区分。

甲醇是一种强烈的神经和血管性毒物，可直接影响中枢神经系统，中毒的急性死亡率和致残率较高。一方面，甲醇可以直接损害中枢神经系统，特别是对视神经的损害，可导致视力减退和双目失明；另一方面，甲醇的代谢产物甲醛、甲酸也会产生毒性，甲酸可导致代谢性酸中毒。酿酒原辅料中的果胶质在发酵过程中甲氧基的水解可产生甲醇，如谷糠、薯类和水果等原辅料含有果胶质，酿酒发酵过程中会产

生一定量的甲醇。正常的酒类生产发酵工艺产生的甲醇含量比较低。

根据《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）中的规定，其他原料的甲醇限量指标为 $\leq 2.0\text{g/L}$ （以 100%vol 酒精度计）。

六、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在 20℃时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒类中酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

七、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。

八、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。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。

九、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。