

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，不是致病菌指标反映食品在生产过程中的卫生要求。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。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）中规定，独立包装固体饮料同一批次 5 个样品中菌落总数的检测结果均不得超过 5×10^4 CFU/g，且最多允许 2 个样品检测结果超过 10^3 CFU/g。

《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）中规定，食用淀粉同一批次 5 个样品中菌落总数的检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且最多允许 2 个样品检测结果超过 10^4 CFU/g。

《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）中规定，蜜饯同一批次 5 个样品中菌落总数的检测结果均不得超过 10^4 CFU/g，且最多允许 2 个样品检测结果超过 10^3 CFU/g。菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又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，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

二、纳他霉素

纳他霉素是一种由链霉菌发酵产生的天然抗真菌化合物，属于多烯大环内酯类，既可以广泛有效的抑制各种霉菌、酵母菌的生长，又能抑制真菌毒素的产生，可广泛用于食品防腐保鲜以及抗真菌治疗。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，面包中不得使用纳他霉素。纳他霉素很难被动物或人体的肠胃吸收，由于其难溶于水和油脂，大部分摄入的纳他霉素会随粪便排出。面包中检出纳他霉素的原因可能是企业为了延长保质期而超范围使用。

三、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。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）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）中规定，豆制品同一批次5个样品的大肠菌群检测结果均不得超过 10^3 CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过 10^2 CFU/g。豆制品中大肠菌群超标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

四、铝的残留量

铝作为食品添加剂硫酸铝钾的重要成分，经常会添加在食物中作为膨松剂或稳定剂。铝有一定的慢性毒性，长期摄

入铝超标的食品，在体内可造成铝的蓄积，轻者会使食欲减退，引起贫血，重者会表现为神经毒性，使人运动失调、记忆力衰退等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，豆制品中的铝的残留量应 \leq 100mg/kg。样品中铝残留量超标可能是由于企业超限量添加硫酸铝钾等食品添加剂造成的。

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。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（中华人民共和国农业农村部公告第250号）中规定，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。孔雀石绿具有潜在的致癌、致畸、致突变的作用。长期食用检出孔雀石绿的食物，会对人体健康有一定影响。

六、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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，是动物专属用药。恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在水产品中不得检出。水产品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

六、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，坚果与籽类食品（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品不做要求）中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。