

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。

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、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。

四、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。

五、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。

六、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。

七、霜霉威和霜霉威盐酸盐

霜霉威和霜霉威盐酸盐，主要作用是抑制病菌细胞膜成分的磷脂和脂肪酸的生物合成，抑制菌丝生长、孢子囊的形成和萌发，是一种高效、广谱的氨基甲酸酯类杀菌剂，属内吸传导性杀菌剂，当用作土壤处理时，能很快被根吸收并向上输送到整个植株，当用作茎叶处理时，能很快被叶片吸收并分布在叶片中，在 30min 内就能起到保护作用。该药还可用于无土栽培、浸泡块茎和球茎、制作种衣剂等。

霜霉威和霜霉威盐酸盐残留量超标的原因，可能是农户不清楚安全间隔时间，频繁地使用霜霉威和霜霉威盐酸盐而导致含量超标。

八、克百威

克百威又名呋喃丹，是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

九、啶虫脒

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对辣椒中蓟马等有较好防效。烟碱类杀虫剂，作为错误的神递质与乙酰胆碱受体结合，干扰神经系统中起重要作用的乙酰胆碱的正常功能，使神经传输保持开放状态，引起异常兴奋。食用食品一般不会导致啶虫脒的急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，对人体健康也有一定影响。啶虫脒超标的原因可能是生产者为了快速控制虫害而违规使用

或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以下等。

十、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药,对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒,但长期食用倍硫磷超标的食品,对人体健康可能有一定影响。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因,可能是为快速控制虫害,加大用药量或未遵守采摘间隔期规定,致使上市销售的产品中残留量超标。