

食品安全抽样检验 部分不合格检验项目小知识

一、黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁ 是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，调味品中黄曲霉毒素 B₁ 的最大检出限量为 5.0 μg/kg。黄曲霉毒素 B₁ 不合格的主要原因，可能是原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣原料和进行相关检测等。

二、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在酱卤肉制品中最大使用量为 0.075g/kg。该项目不合格原因可能是，企业为增加产品保质期而人为添加。长期食用山梨酸超标的食品，可能会对健康造成一定影响。

三、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。防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。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。

四、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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，非发酵性豆制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。非发酵性豆制品中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），可能是生产企业为防止食品腐败变质违规使用了该食品添加剂。

五、铜绿假单胞菌

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、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，铜绿假单胞菌的监测需采用三级采样方案，同批次采集的5个独立包装产品中均不得检出铜绿假单胞菌。铜绿假单胞菌超标可能是由于源水防护不当、水体受到污染或生产过程中工艺控制不严、包装材料清洗消毒有缺陷等造成的。

六、溴酸盐

饮用天然矿泉水中的溴酸盐是水源水在经过臭氧消毒后所产生的副产物。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）规定饮用天然矿泉水中溴酸盐含量 \leq 0.01mg/L。长期饮用具有较高含量溴酸盐的饮用水，可能会对人体健康造成一定影响。

七、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，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。《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。