

## 食品安全抽样检验

### 部分不合格检验项目小知识

#### 一、草甘膦

草甘膦是一种非选择性、无残留灭生性除草剂，对多年生根杂草非常有效，广泛用于茶园主要抑制植物体内的烯醇丙酮基莽草素磷酸合成酶，从而抑制莽草素向苯丙氨酸、酪氨酸及色氨酸的转化，使蛋白质合成受到干扰，导致植物死亡。草甘膦对人体具有低毒，食用过多会危及人体健康，并会造成肝肾、消化道、皮肤、神经、呼吸和心血管系统的损伤。茶叶中检出超限量的草甘膦，可能是因为茶农在施药过程误喷、药液漂移或使用过量浓度的药液，从而造成草甘膦超标。

#### 二、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的条件致病菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌。该菌普遍存在，而在潮湿环境尤甚。饮用水中超标可能是由于个别企业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等有关。

### 三、苯并[a]芘

苯并[a]芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定，具有致畸、致癌和生殖毒性，2010年被国际癌症研究机构（IARC）确定为1类致癌物。食用植物油中苯并[a]芘超标的原因，可能是生产过程中对原料反复烘烤、焙烤或蒸炒时，高温导致苯并[a]芘含量上升；也可能是加工过程中接触润滑油、使用不符合要求的浸提溶剂等造成污染；还有可能是油料作物在种植过程中吸收土壤、水和大气中的苯并[a]芘，或在收储、晾晒等过程中被污染。

### 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质量指标，酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是个别企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒；还可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果偏差。

### 五、总酸（以乙酸计）

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要

影响产品的品质。食醋中总酸含量不达标的原因，可能是生产企业生产工艺控制不严，未按标签明示值要求组织生产；还有可能是出厂检验把关不严。

## 六、界限指标

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。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537—2018）中规定，界限指标-偏硅酸，实际检测的界限指标含量应达到国家标准要求，也应符合产品标签标示要求。其不合格的原因，可能是饮用天然矿泉水在生产加工过程中处理不当，导致终产品中界限指标不达标；也可能是水源界限指标含量不达标，企业出厂检验不严格。

## 七、氨基酸态氮（以氮计）

氨基酸态氮是酱类的特征性品质指标之一，氨基酸态氮含量越高，酱类鲜味越浓，反映酱油的质量越好。氨基酸态氮不合格主要影响产品的品质。酱类氨基酸态氮（以氮计）含量不符合产品标签明示值要求的原因，可能是产品生产工艺不符合标准要求，如未达到要求发酵的时间；也有可能是标签明示值标识过高与实际情况不匹配。

## 八、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸

收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。其他饮料中糖精钠（以糖精计）检出的原因，可能是生产企业为增加甜度而超范围添加。