

食品安全抽样检验部分不合格检验项目小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱防腐剂，能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。

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、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，长期食用对人体健康有一定影响。

四、镉(以Cd计)

镉是最常见的重金属元素污染物之一。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会导致肾和骨骼损伤等健康危害。

五、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)是常用的防腐剂，过量食入苯甲酸会引起腹泻、肚痛、心跳快等症状，长期使用可能引起肝肾脏的慢性损害。

六、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。

七、水胺硫磷

水胺硫磷是一种有机磷杀虫剂，属于高毒农药，主要通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒，对人体健康有一定影响。

八、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。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入会对消费者的身体健康造成一定损害。

九、氨基酸态氮

氨基酸态氮指的是以氨基酸形式存在的氮元素的含量，是判定发酵产品发酵程度的特性指标，产品的氨基酸态氮不达标，可能是由于生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；或者是产品配方缺陷的问题。

