

食品安全抽样检验部分不合格检验项目小知识

一、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。

二、草甘膦

草甘膦是一种非选择性、无残留灭生性除草剂，违规使用，或者不按农药合理使用准则正确使用会引起人体中毒。

三、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。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠通不适等症状，甚至还可能引起肝损害。

四、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的添加剂。

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、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。食用检出孔雀石绿的食物，可能对人体有致癌、致畸、致突变等危害。

七、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。