

## 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。

### 二、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。

### 三、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>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。

### 四、镉（以 Cd 计）

镉是水产制品中最常见的污染重金属元素之一，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导致肾和骨骼损伤等。

## 五、酸价（以脂肪计）（KOH）

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。

## 六、还原糖分

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分高的食糖会影响产品的质量，易吸潮、不利于贮存。

## 七、耗氧量

耗氧量指的是每升水中在一定条件下被氧化剂氧化时消耗的氧化剂量，折算为氧的毫克数表示还原性物质。水中还原性物质包括无机物和有机物，主要是有机物，因此耗氧量能间接反映水受有机污染的程度，是评价水体受有机物污染总量的一项综合指标。

## 八、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。

## 九、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。

## 十、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，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。

## 十一、铝的残留量（干样品，以 Al 计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品可能会导致运动和学习记忆能力下降。

## 十二、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。

## 十三、甜蜜素

环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的 30~40 倍。作为非营养型甜味剂，可广泛用于面包、

糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。长期过量食用甜蜜素超标的食品，会对人体健康造成一定影响。

#### **十四、乙酰甲胺磷**

乙酰甲胺磷是种缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、水稻、小麦、油菜等作物，防治多种害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，乙酰甲胺磷在茶叶及相关制品中最大残留量为 0.05mg/kg，少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

#### **十五、水胺硫磷**

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，可能对人体健康有一定影响。