

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、皮肤炎症等疾病。

二、酒精度

酒精度是指在 20℃ 时，100 毫升酒中含有乙醇的体积百分比。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，其含量不达标主要影响产品的品质。

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。

四、铝的残留量（干样品，以 Al 计）

铝作为食品添加剂硫酸铝钾的重要成分，经常会添加在食物中作为膨松剂或稳定剂。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，长期摄入铝超标的食品影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。

五、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。

六、酸价

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。

七、铅（以Pb计）

铅是一种常见的重金属元素污染物，会严重危害人体健康。长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。

八、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响，还可能使人体产生耐药性菌株。

九、镉

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。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。