

食品安全抽样检验部分不合格

检验项目小知识

一、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸盐是一种具有护色和防腐作用的食物添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中。亚硝酸盐作为护色剂，可以使肉制品呈现鲜艳、美好的颜色，同时还具有防腐作用，可以抑制微生物的生长繁殖。长期食用亚硝酸盐超标的肉制品，可能会对人体健康造成一定影响。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）最大残留量 $\leq 30\text{mg/kg}$ 。肉制品中亚硝酸盐超标的原因可能是生产企业在食品加工过程中超量添加，或生产工艺缺陷等导致食物中的硝酸盐被还原为亚硝酸盐。

二、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。

三、耗氧量(以 O₂计)

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。造成包装饮用水中耗氧量（以 O₂ 计）超标的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法彻底净化水质；也有可能是水源受到过量有机物的污染。

四、余氯

余氯（游离氯）是指用氯消毒后，水中剩余的氯量。其作用是保证持续杀菌，也可防止水受到再污染。但如果余氯量超标，可能会加重水中酚和其他有机物产生的异味，还有可能生成氯仿等有致突变、致畸及致癌作用的有机氯代物。造成包装饮用水中余氯（游离氯）超标的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制余氯（游离氯）的含量；也有可能是水源受到污染，企业使用大量氯来消毒所致。

五、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一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。

六、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。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染。

七、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。铝的残留量项目不合格可能是商家违规过量使用所致。

八、镉（以 Cd 计）

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。

九、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。倍硫磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

十、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属于第三代氟喹诺酮类药物，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，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。