

## 食品安全抽样检验部分不合格

### 检验项目小知识

#### 一、二氧化硫残留量

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。不合格原因主要在于生产加工过程未加以严格管控，超限量使用相关食品添加剂。

#### 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、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。酒类中酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差；还可能是包装不严密造成酒精挥发。

#### 四、铝的残留量（干样品，以 **Al** 计）

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。

#### 五、**6-苄基腺嘌呤（6-BA）**

**6-苄基腺嘌呤（6-BA）**是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用**6-苄基腺嘌呤**等物质的公告》（**2015**年 第**11**号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用**6-苄基腺嘌呤**、**4-氯苯氧乙酸钠**、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有**6-苄基腺嘌呤**、**4-氯苯氧乙酸钠**、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出**6-苄基腺嘌呤（6-BA）**的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

#### 六、恩诺沙星

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。