

食品安全抽样检验部分不合格

检验项目小知识

一、玉米赤霉烯酮

玉米赤霉烯酮（**zearalenone**），又称**F-2 毒素**，是一类结构相似的二羟基苯酸内酯化合物。主要是由一些镰刀菌属的真菌产生，不溶于水、二硫化碳、四氯化碳等溶剂，但溶于碱性水溶液。玉米赤霉烯酮具有类雌激素样作用，可表现出生殖毒性作用。玉米赤霉烯酮主要污染玉米，但对大麦、小麦、高粱、小米和大米也有污染，且在面粉、麦芽、啤酒及大豆及其制品中也可检出。造成食品中玉米赤霉烯酮不合格的主要原因有：原料在种植、采收、运输及储存过程中受到霉菌污染，生产经营企业没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当。

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、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。茶叶中水胺硫磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害违规使用。

四、甲醇

甲醇为无色、透明、易流动、易挥发的可燃液体，其物理性质与乙醇极为相近，可与乙醇以任意比例互溶，具有与乙醇相似的气味，饮用时仅凭口感无法区分。

甲醇是一种强烈的神经和血管性毒物，可直接影响中枢神经系统，中毒的急性死亡率和致残率较高。一方面，甲醇可以直接损害中枢神经系统，特别是对视神经的损害，可导致视力减退和双目失明；另一方面，甲醇的代谢产物甲醛、甲酸也会产生毒性，甲酸可导致代谢性酸中毒。酿酒原辅料中的果胶质在发酵过程中甲氧基的水解可产生甲醇，如谷糠、薯类和水果等原辅料含有果胶质，酿酒发酵过程中会产生一定量的甲醇。正常的酒类生产发酵工艺产生的甲醇含量比较低。

根据《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》(GB 2757-2012) 中的规定，其中以粮谷类为主要原料的蒸馏酒及其配制酒，甲醇的限量指标为 $\leq 0.6\text{g/L}$ （以 100%vol 酒精度计），其他原料的甲醇限量指标为 $\leq 2.0\text{g/L}$ （以 100%vol 酒精度计）。

五、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。二氧化硫项目不符合标准的原因可能有，个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

六、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（干样品，以 **Al** 计）超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量或违规使用含铝食品添加剂；也可能是其使用的食品添加剂中铝含量过高。

七、酸价

酸价，又称酸值，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。酸价超标可能主要与产品储藏条件不当或者储存时间较长有关。

八、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。

九、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂,具有较好的抑菌效果和防霉性能,对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用,是目前应用最广泛的合成防腐剂。山梨酸是一种相对无毒的食品添加剂,在生物体内可被代谢成二氧化碳和水,在体内无残留,但如果长期食用山梨酸超标的食品,可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。造成山梨酸不合格的原因可能是商家违规过量使用所致。

十、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。

十一、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。