

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。饮用天然水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

二、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。

三、总砷（以As计）

砷是大自然中常见的元素，类金属元素，广泛存在于土壤、水体和生物体内，是一种毒性较高的污染元素，包括无机砷和有机砷。一

一般来说，无机砷对人体的毒性比有机砷大，有机砷在机体内吸收率极低。砷的许多化合物都有毒性，长期使用砷含量超标的产品可能会对人体健康造成危害。食物中砷污染的主要原因有：含砷的废水等污染农作物和土壤，对食品造成砷污染；无机砷农药的使用，以及有机砷类杀菌剂的过量使用可致农作物中砷含量明显增加；食品加工过程中使用的原料、化学物和添加剂被砷污染；被砷污染的容器或包装材料造成食品的砷污染。

四、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。

五、酸价

酸值/酸价是指中和 1 克油脂中游离脂肪酸所需 KOH 的毫克数。油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高，因此该指标主要反映油脂酸败的程度。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，长期摄入会对健康有一定影响。一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。造成酸值不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当或者存储时间过长，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

六、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。造成镉污染的主要原因有：含镉的废水等污染农作物和饲料，对食品造成镉污染；玻璃、陶瓷类容器或食品包装材料中含有的镉迁移至食品中，造成食品的镉污染。

七、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

八、呋喃唑酮代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。对多种革兰阳性和阴性菌有抗菌作用，对厌氧菌也有作用，对绿脓杆菌和肺炎双球菌力弱，对假单孢菌属及变形杆菌属有耐药性。

动物产品的呋喃西林代谢物（SEM）残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入 SEM 残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应、嗜酸性白细胞增多症、神经症状及多发性末梢神经炎等。

农业农村部公告第 250 号，已将呋喃西林列入《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》。