

食品安全抽样检验部分不合格

检验项目小知识

一、霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在。霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，使食品失去食用价值，并产生真菌毒素。长期食用霉菌超标的食品，可能危害人体健康。霉菌超标主要原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当而导致。

二、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。二氧化硫不合格的原因可能有，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。

三、干燥失重

干燥失重属于理化指标，是衡量食糖含水量的指标。合理的水分控制，可避免产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，有助于保持产品质量稳定。红糖中干燥失重不符合标准要求的原因，可能是生产企业对生产工艺控制不到位、包装材料密封性差，或储运时的环境条件不符合要求等。

四、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。造成酸价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。

五、呋喃西林代谢物

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。鱼中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是在养殖或运输中违规使用抗菌药。

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》。

六、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。铅超标的原因，可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由污染生产原料或辅料带入到产品中，亦可能是食品生产加工过程中的加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

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

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。硝基呋

喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等残疾而对人类健康造成危害。鱼中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是在养殖或运输中违规使用抗菌药。