

部分不合格检验项目小知识

一、霉菌

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。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。食品中霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

二、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点被广泛使用。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗。

三、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。少量的残留不会引起人

体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。造成噻虫胺残留量超标的原因，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，上市销售的产品中残留量超标。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物，并非致病菌，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标可能由于原料、包材或生产加工过程受微生物污染，生产加工过程中工艺把关不严，人员、设备和环境的清洗消毒不到位，产品杀菌不彻底或在储运过程中未能持续保持储运条件等原因造成。

五、克百威

克百威又名呋喃丹，是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂，是我国限制在蔬菜水果等农产品上使用的高毒农药。摄入过量就会出现急性中毒，即使摄入量较少，也会导致慢性中毒。导致和影响水果蔬菜中克百威超标的原因有很多，其中农药本身的性质、环境因素以及农药的使用方法是影响农药残留的主要因素。而克百威难以降解，是残留性强的农药，既可以附着在蔬菜表面，也可以残留在土壤中，通过植物的根系进入植物体内。

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

检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，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。大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

七、托曲珠利

托曲珠利是一种化学物质。用作抗球虫药，其作用机理是干扰球虫细胞核分裂和线粒体，影响虫体的呼吸和代谢功能，能使细胞内质网膨大，发生严重空泡化，从而对发育阶段的虫体（滋养体、裂殖体及配子体）有直接杀灭作用。不影响免疫力的产生。鸡蛋中含有托曲珠利成分，一般与养殖户在蛋鸡饲喂过程中的用药有关，消费者在不知情的情况下长期食用含有托曲珠利的鸡蛋，人体会产生一定的抗药性，影响身体健康。

八、铝的残留量（干样品，以Al计）

铝主要是在制作粉条、粉丝或油条、油饼过程中添加明矾引入。明矾是一种食品添加剂，制作粉条、粉丝添加明矾可以使成品更加筋道。铝残留量超标的原因可能是企业超限量使用食品添加剂。

九、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。抽检

中发现鸡蛋检出氟苯尼考，原因可能是鸡饲料添加或者动物疾病治疗中使用的氟苯尼考残留积累在体内，进而传递至蛋制品中所致。