部分不合格检验项目小知识

一、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素学名“环已基氨基磺酸钠”，是一种无营养甜味剂，常用于酱菜类、调味汁、糕点、配制酒和饮料等食品中。如果经常食用甜蜜素含量超标的食品，就会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒的能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

二、菌落总数

菌落总数是指在一定培养条件下（如需氧情况、营养条件、酸碱度、培养温度等），每克（每毫克）检验样品所生长出来的菌落数。菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，以便对被检样品作出适当的卫生评价。

食品从原辅料通过运输、贮存、加工直至制成成品以及销售等的各个环节都可能受到微生物的污染。如果生产企业操作人员不按生产要求进行操作、对设备清洗不干净或消毒不严、在加工过程中生熟不分、在储存和运输中没有按照食品相应的要求进行等，都会导致菌落总数超标。

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。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量超标或不达标主要影响产品的品质。酒类产品的酒精度和标签标示差异过大，可能是个别企业为了降低成本，故意标高这些质量指标，以提高销售价格，欺骗消费者；也不排除生产者的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况，也可能是包装不严密造成酒精挥发损失。

四、溴酸盐

饮用水中的溴酸盐是水源水在经过臭氧消毒后所产生的副产物。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298— 2014）规定其他饮用水中溴酸盐含量≤0.01mg/L。长期饮用具有较高含量溴酸盐的饮用水，可能会对人体健康造成一定影响。

五、酸价

酸价反映了油脂酸败的程度。油脂的酸败分为两部分，一部分是油脂的酶解过程，油脂直接水解为甘油和脂肪酸，随后进一步氧化为低级的醛、酮、酸等，这一部分被称为酮式酸败，我们用酸价来表示，酸价高表明食物中游离脂肪酸含量高，作为酸败的指标，酸价越小越好。在一般情况下，酸价略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。

糕点中酸价含量超标，说明生产过程中可能使用了酸败的油作为原料或加工过程控制不当或储运不当，导致油脂酸败。

六、铝的残留量

硫酸铝钾、硫酸铝铵是传统的食品添加剂，常在油条、焙烤食品、包子、馒头等食品的生产中作为膨松剂使用，使得一些食品中铝的含量较高。铝可导致运动和学习记忆能力下降，并会影响儿童智力发育；铝亦可影响雄性动物的生殖能力和抑制胎儿的生长发育；铝还可通过钙、磷的相互作用造成骨骼系统的损伤和变形，出现软骨病、骨质疏松等。油条中是可以使用含铝添加剂的，残留量≤100mg/kg，发酵面制品中不得使用含铝添加剂；残留量不合格说明含铝添加剂使用没有按照标准执行，使用量随意。

七、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）是常用的阴离子型表面活性剂，易溶于水，溶于水而成半透明溶液，对碱，稀酸，硬水化学性质稳定，微毒。复用消毒餐饮具中检出离子合成洗涤剂，说明相关工作人员的食品安全意识淡薄，没有严格按照相关的清洗消毒流程操作，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，导致洗涤剂在餐饮具上残留。

八、镉

镉不是人体的必需元素，人体内的镉是出生后从外界环境中吸取的，主要通过食物、水和空气而进入体内蓄积下来。镉的毒性较大，且在人体内代谢较慢，日本因镉中毒曾出现“痛痛病”，长期暴露可导致肾和骨骼损伤，充足的营养摄入会部分削弱镉的健康危害。水产品中镉超标，可能是生长环境受到镉污染。

九、大肠菌群

大肠菌群是评价食品及相关产品卫生质量的重要指标之一，是被粪便污染的指示菌。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小；使用微生物超标的餐饮具，可能会引起呕吐、腹泻等症状，严重会导致中毒，危害人体的健康安全。

消毒餐饮具都是重复使用，自消毒餐饮具用餐后清洗量较大，相关工作人员的食品安全意识淡薄，没有严格按照相关的清洗消毒流程操作，造成餐饮具的微生物超标。

十、4-氯苯氧乙酸钠

4-氯苯氧乙酸钠可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂，在豆芽生产中应用十分广泛。使用无根剂催发的豆芽，胚轴长得又长、又白、又嫩，极少有胚根出现。据研究，它对皮肤、眼睛、呼吸道有刺激作用，还有蓄积毒性。豆芽作为食用量非常大的蔬菜，4-氯苯氧乙酸钠、的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。

豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠，原因是不法商贩为提高产品卖相、缩短豆芽生长周期，使产品尽早上市或使自身利益最大化而非法加入。

1. 铝的残留量（干样品，以Al计）

明矾是常用的絮凝剂、复合膨松剂和酸性剂，膨松剂泡打粉中就含有明矾，明矾与碳酸盐发生反应产生二氧化碳气体，使面胚起发，形成致密多孔组织，使产品膨松、柔软或酥脆，同时控制反应速度，充分提高膨松剂的效能。虽然明矾用作食品添加剂历史悠久，但现代研究却发现明矾对人们健康存在危害，主要体现在金属元素铝在人体内的慢性积累。明矾中的铝被人体吸收后很难排除体外，会慢慢蓄积，铝的大量蓄积，会损害大脑及神经细胞，可能导致脑萎缩、痴呆等症状。

在发酵面制品中检出明矾的原因可能为：

a)商家为了使食品更松软可口，加入了廉价的明矾膨松剂；

b)商家把糕点类别可使用添加剂误用在发酵面制品中，导致超范围使用添加剂的不合格产生。

二、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及山梨酸钾是国际粮农组织和卫生组织推荐的国际公认、广谱、高效、安全的食品防腐保鲜剂，广泛应用于食品、饮料、烟草、农药、化妆品等行业，是近年来国内外普遍使用的防腐剂。山梨酸是一种不饱和脂肪酸，参与体内正常代谢，并被人体消化和吸收，产生二氧化碳和水。联合国粮农组织、世界卫生组织、美国食品药品管理局都对其安全性给予了肯定,山梨酸的毒副作用比苯甲酸、维生素C和食盐还要低，不会对人体产生致癌和致畸作用。但消费者长期服用山梨酸超标的食物，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

酱卤肉制品中检出山梨酸超标的原因可能是：

a)厂家在生产过程中使用的复配食品添加剂山梨酸含量较高；

b)生产车间操作人员在添加过程中未计量或者计量不准确导致超标；

c)原料中含有山梨酸，重复添加导致超标。

三、氧乐果

氧乐果属于高毒杀虫剂，具有内吸、触杀和一定胃毒作用，击倒力快、高效、广谱、具有杀虫、杀螨等特点，具有强烈的触杀作用和内渗作用，是较理想的根、茎内吸传导性杀螨、杀虫剂，特别适于防治刺吸性害虫，不易产生抗性，并可降低易产生抗性的拟除虫菊酯的抗性。

四、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂是餐饮具抽检的重要检测项目。简单说来，就是餐具清洗、消毒不彻底，餐具表面仍然残留洗涤剂。餐饮企业普遍未配备餐具自动清洗消毒机，容易造成洗涤剂残留量超标。另外，餐饮企业的餐饮具洗涤剂使用量过多，未经足够量清水冲洗，也会导致部分餐饮具阴离子合成洗涤剂超标。

消毒餐（饮）具的新国标GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》于2018年4月19日开始实施，代替了1994年的卫生标准。新标准修改了感官要求、理化指标和微生物限量。旧标准里大肠菌群和阴离子合成洗涤剂都有一定的限量规定，只要不超过限量就是合格的。但新标准中明确规定这两项都为“不得检出”，不再有限量规定。

五、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）中规定，禁止氧氟沙星用于食品动物，在动物性食品中不得检出。氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入氧氟沙星超标的动物性食品，可能引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量还可能引起肝损害。

六、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1污染的食物主要是花生、玉米、稻谷、小麦、花生油等粮油食品。黄曲霉毒素B1的毒性要比呕吐毒素的毒性强30倍，比玉米赤霉烯酮的毒性强20倍。黄曲霉毒素B1的急性毒性是氰化钾的10倍，砒霜的68倍，慢性毒性可诱发癌变，致癌能力为二甲基亚硝胺的75倍，比二甲基偶氨苯高900倍，人的原发性肝癌也很可能与黄曲霉毒素有关。黄曲霉毒素B1超标的主要原因是原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染，或企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测，没有采用精炼工艺或工艺控制不当。

七、大肠菌群

大肠菌群是评价食品及相关产品卫生质量的重要指标之一，是被粪便污染的指示菌。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小；使用微生物超标的餐饮具，可能会引起呕吐、腹泻等症状，严重会导致中毒，危害人体的健康安全。

消毒餐饮具都是重复使用，自消毒餐饮具用餐后清洗量较大，相关工作人员的食品安全意识淡薄，没有严格按照相关的清洗消毒流程操作，造成餐饮具的微生物超标。

八、霉菌

九、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

十、腐霉利

十一、还原糖分

十二、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）