

附件3

食品安全抽样检验部分不合格 检验项目小知识

一、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企业违规过量使用或者或计量不准确；也可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不足而超范围使用。

二、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对人体健康产生一定影响。苯甲酸及其钠盐不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不足而超范围使用。

三、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的革兰氏阴性无芽孢杆菌，需氧，多具有分解蛋白质、碳水化合物和脂肪的能力，广泛分布于水、空气、正

常人的皮肤等，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，对免疫力较弱的人群健康风险较大，可引起急性肠道炎、皮肤炎症等疾病。包装饮用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。

四、总糖分

总糖分是由蔗糖分和还原糖分之和决定的，反映的是食品中可溶性单糖和低聚糖的总量，是食糖的重要质量指标。总糖分含量不合格可能是因为制糖企业和流通市场储存方式不当，生产工艺控制不好而受霉菌污染而发酵。

五、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入会对消费者的身体健康造成一定损害。该项目不合格可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，未按标准要求添加多种防腐剂所致，或者未准确计量。

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，人体多通过摄取食物、饮用自来水等方式把铅带入人体，进入人体的铅

90%储存在骨骼，10%随血液循环流动而分布到全身各组织和器官。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体不适，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，由生产原料或辅料带入到产品中；也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；也可能含铅的废水、土壤等污染农作物和饲料，对食品造成污染。

七、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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境的污染，复用餐饮具大肠菌群不合格可能清洗不到位，受到污染或保存不当。

八、甜蜜素

甜蜜素，学名环己基氨基磺酸钠，是一种常用的食品添加剂，在食品中作为甜味剂使用，其甜度是蔗糖的30~40倍。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便中排出。作为非营养型甜味剂，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。长期过量食用甜蜜素超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，发酵面制品中

不得使用甜蜜素。甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）超标的原因，可能是生产者为了增加产品甜度而违规使用甜蜜素。

九、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，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。镉是食品中最常见的污染重金属元素之一，造成镉污染的主要原因有：含镉的废水、土壤等污染农作物，对食品造成镉污染。

十、铬（以 Cr 计）

铬广泛存在于自然环境中的一种常见重金属元素。铬的毒性与其价态有关，六价铬的毒性最大，而三价铬是人体必需的营养元素之一，可帮助体内糖、蛋白质和脂肪的代谢。铬可以通过食物链进入人体并逐渐蓄积，铬过量摄入后会给人造成不同程度的影响。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，芹菜中铬的最大限量值 0.5mg/kg。芹菜中铬超标的原因可能是在生产过程中含铬的废水、土壤等污染农作物，对食品造成铬污染。

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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在牛蛙中的最大残留限量为 100µg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，对人体健康有一定影响，还可能使人体产生耐药性菌株。