

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条件致病菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌。该菌普遍存在，而在潮湿环境尤甚。饮用水中超标可能是由于个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位等有关。

二、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。

三、草甘膦

草甘膦是一种非选择性、无残留灭生性除草剂，违规使用，或者不按农药合理使用准则正确使用会引起人体中毒。

四、糖精钠(以糖精计)

糖精钠（以糖精计）是食品工业中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

五、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的添加剂。

六、阿斯巴甜

阿斯巴甜作为一种重要的甜味剂，被广泛应用于药剂加工和食品加工中，其安全性非常重要。但阿斯巴甜在使用中存在致癌、导致免疫力低下、诱发脑瘤等安全隐患问题。

七、总砷(以 As 计)

砷广泛分布在自然环境中，食品中的砷以不同的化学形态存在。正常人体组织中也含有微量的砷，若是长期食用砷含量超标的产品可能会对人体中枢神经系统、心血管系统、呼吸系统、血液系统、皮肤等造成危害。

八、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是常用的防腐剂。过量食入苯甲酸会引起腹泻、肚痛、心跳快等症状，长期使用可能引起肝肾脏的慢性损害。

九、酸价(以脂肪计)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。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。

十、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。违规使用会引起人体中毒。

十一、水胺硫磷

水胺硫磷为有机磷杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。水胺硫磷属于高毒农药，主要通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒。