

食品安全抽样检验部分不合格

检验项目小知识

一、碎米(小碎米)

碎米(小碎米)是大米质量的重要指标,碎米超标虽然对人体健康没有太大影响,但碎米率高将影响大米的整齐度和口感,同时也不利于储藏。GB/T 1354-2018《大米》对不同品质、不同稻谷类型及不同等级的大米有不同的要求。碎米(小碎米)不合格原因可能由于企业未严格按照产品质量标准的要求控制小碎米的比例,还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

二、黄粒米

GB/T 1354-2018《大米》规定:黄粒米是指胚乳呈黄色,与正常米粒色泽明显不同、与大米颜色黄度指数标准样品(LS/T 1533)颜色一致或更深的米粒。黄粒米是大米质量指标之一,NY/T 419-2021《绿色食品 稻米》中规定大米的黄粒米含量应 $\leq 0.5\%$ 。大米中黄粒米项目不合格说明其质量达不到标准要求。

三、碎米(总量)

碎米(总量)是大米质量指标之一,不同等级大米对其碎米(总量)含量限度要求不同。GB/T 1354-2018《大米》规定:碎米是指长度小于同批试样完整米粒平均长度四分之三、留存在直径1.0mm圆孔筛上的不完整米粒。大米中碎米(总量)项目不合格说明其质量达不到所宣称等级。

四、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（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）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。

五、胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。相比于天然色素，具有着色力强、性质稳定等特点。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在健康风险。胭脂红检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品胭脂红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用。

六、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗洁精等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，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，在清洗消毒企业和餐饮企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂用量过大，或者未经足够量清水冲洗，或餐具漂洗池内清洗用水重复使用，造成交叉污染，进

而残存在餐（饮）具中。

七、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。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，会对人体健康造成一定影响。馒头中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产者为了增加产品甜度而违规使用甜蜜素。

八、糖精钠

糖精钠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，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。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。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠（以糖精计）。发酵面制品中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是企业为增加产品甜度，而超范围使用甜味剂。

九、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，在泥鳅中的最大残留限量为 100 μ g/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

十、二甲戊灵

二甲戊灵，是一种选择性除草剂，对哺乳动物毒性较低，不易引起急性中毒，对皮肤、眼睛有刺激作用。食用食品一般不会导致二甲戊灵的急性中毒，但长期食用二甲戊灵超标的食品，对人体健康也有一定影响。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，二甲戊灵在韭菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。韭菜中二甲戊灵残留量超标的原因,可能是为防除杂草而违规使用。

十一、克百威

克百威又名呋喃丹，是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

十二、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。镉是新鲜蔬菜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。