

不合格检验项目说明

一、铝的残留量(干样品,以 Al 计)

含铝食品添加剂,比如硫酸铝钾(又名钾明矾)、硫酸铝铵(又名铵明矾)等,在食品中作为膨松剂、稳定剂使用,使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害,但长期摄入铝残留超标的食品,可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收,从而影响人体健康。铝残留量超标的原因可能是,个别企业为改善产品口感,在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂,或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标,不是致病菌指标,反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品中的菌落总数严重超标,将会破坏食品的营养成分,使食品失去食用价值;还会加速食品的腐败变质,可能危害人体健康。食品中菌落总数超标的原因,可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高;也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格;还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

三、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物,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,是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品,可能导致在人体中蓄积,进而对人体机能产生危害,还可能使人体产生耐药性菌株。《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,恩诺沙星在鱼类中的最大残留限量值为 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。水产品中恩诺沙星超标的原因,可能是在养殖过程中为快速控制疫病,违规加大用药量或不遵守休药期规定,致使产品上市销售时的药物残留量超标。

四、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂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,其主要成分是十二烷基磺酸钠,这是一种低毒的化学物质,它具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点,被我们在日常生活中广泛使用。但是,如果餐具清洗不干净,就会造成洗涤剂在餐具上的残留,对人体的健康产生不良影响。复用消毒餐具中阴离子合成洗涤剂的含量应符合国家强制性标准GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》的规定,标准中规定阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)的限量要求为“不得检出”,也就是说复用餐具在清洗消毒过程中使用的洗消剂应彻底清洗干净,消毒待使用的餐具中阴离子合成洗涤剂不能有残留。主要不合格原因是:清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格;洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净;餐具数量过多,洗涤剂、消毒剂浸泡餐具重复使用,造成交叉污染,使得阴离子洗涤剂残留在餐具中。要有效解决餐具中阴离子洗涤剂超标问题正规渠道购买符合国家标准的餐具洗涤剂、消毒剂;根据餐具上的油污情况及洗涤剂、消毒剂的使用说明,使用合理剂量的洗涤剂、消毒剂,避免过量使用洗涤剂、消毒剂;流水彻底冲洗使用了洗涤剂、清洗的餐具,以避免残留。