部分不合格项目的小知识

一、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。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物（甲壳类）中的最大限量值为0.5mg/kg。水产动物中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

二、防腐剂（山梨酸及其钾盐）

防腐剂是能抑制微生物活动，防止[食品腐败变质](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=73805717&ss_c=ssc.citiao.link)的一类[食品添加剂](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=254007&ss_c=ssc.citiao.link)。要使食品有一定的保藏期，就必须采用一定的措施来防止微生物的感染和繁殖。实践证明，采用防腐剂是达到上述目的的最经济、最有效和最简捷的办法之一。

谈到防腐剂，人们往往认为有害，其实在安全使用范围内，对人体是无毒副作用的。我国防腐剂使用有严格的规定和要求：**1.**合理使用对人体无害；**2.**不影响消化道菌群；**3.**在消化道内可降解为食物的正常成分；**4.**不影响药物抗菌素的使用；**5.**对食品热处理时不产生有害成分。并且国家制定并发布了**GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。**

说防腐剂没有毒性那也是不客观的，因为人体就是各种细胞与各种营养细菌综合体，各种防腐剂都是有毒性的化学元素，按国家安全规定搭配的食品对人体是没有害处的和无毒副作用的，如果吃搭配不当或防腐剂超标的食品就会造成人体慢性中毒。一旦防腐剂超标，长期食用防腐剂超标的产品，会引发疾病。

所以买食品千万不要买小作坊的产品，买正规厂家品牌食品会安全些。

三、微生物（菌落总数）

菌落总数就是指在一定条件下每克（每毫升）检样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，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。

食品的菌落总数超标，可能是其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。但需要强调的是，菌落总数和致病菌有本质区别，菌落总数包括致病菌和有益菌，对人体有损害的主要是其中的致病菌，这些病菌会破坏肠道里正常的菌落环境，一部分可能在肠道被杀灭，一部分会留在身体里引起腹泻、损伤肝脏等身体器官，而有益菌包括酸奶中常被提起的乳酸菌等。但菌落总数超标也意味着致病菌超标的机会增大，增加危害人体健康的几率。

那么，菌落总数超标的原因是什么?该如何解决呢？

**1.**物料

物料主要包括各种原辅料、内包材、生产用水和冰等，若各种物料原始微生物含量较高，还是有增加后期产品菌落总数超标的风险；因此我们应有针对性的对原辅料包材进行评估，制定一定的验收要求并对原辅料包材进行对应的检测，并在贮存和加工过程中做好温湿度控制和环境管理。

**2.**环境

从原辅料的运输、贮存、加工成成品以及销售等各个环节场所的不当，都有可能导致产品菌落总数超标。如包装车间卫生不当、生产环境温湿度控制不当、废料间卫生间位置设施不当等等。

**3.**人员

食品生产运输销售的各个环节员工的不正确行为都有可能导致菌落总数超标：负责清洗消毒工作的人员对清洗消毒的频率及要求执行不到位或不了解，可能出现生产环境卫生状况不良。生产操作人员不按生产要求进行操作，如负责杀菌工序的人员对杀菌的参数及要求执行不到位或不了解，可能导致杀菌不彻底，加工过程中生熟不分发生交叉污染，进而导致菌落总数超标。

**4.**设备

生产设备连续使用未进行清洗消毒，对生产设备清洗不干净或消毒不严，产生微生物滞留和滋生等情况造成食品污染，进而导致菌落总数超标。包装材料消毒灭菌不完善，导致空气细菌污染包装材料，在进入车间包装前未经过杀菌工序，因自身污染原因或过程中被二次污染。生产过程中包装设备、容器、管道的污染，包装机污染可能导致产品在杀菌和后期的贮存过程中出现被污染的情况。针对包装机确保密封性良好，做好内包车间和包装机的清洁卫生来减少菌落总数超标的可能。

食品加工生产为了预防菌落总数超标，做好生产环节的消毒杀菌工作同样重要，建议：食品加工消毒剂的选择可使用过氧化氢复配银离子灭菌产品，应用广泛适用于生产设备、管道、空间、人员的消毒，是一种新型的安全、高效、广谱消毒剂。

所以在购买食品时，千万不要买小作坊、卫生条件差的企业产品，买正规厂家、卫生条件好的企业的品牌食品会更安全些。

四、吡虫啉

　吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸杀虫剂，属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定香蕉中吡虫啉的最大残留限量为 0.05mg/kg。

五、腐霉利

腐霉利（procymidone）属于低毒性杀菌剂, 兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

　六、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，毒死蜱在油菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。