

食品检测都有哪些指标

产品名称	食品检测都有哪些指标
公司名称	全球法规注册CRO-国瑞IVDEAR
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	光明区邦凯科技园
联系电话	13929216670 13929216670

产品详情

食品检测都有哪些指标？

食品是指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。广义的食品涉及所生产食品的原料、食品原料种植、养殖过程接触的物质和环境、食品的添加物质、所有直接或间接接触食品的包装材料、设施以及影响食品原有品质的环境。检测指标：

一、霉菌和真菌

霉菌在谷物或食品中生长繁殖产生有毒的代谢产物，人和动物摄入含有这种毒素物质时可能发生霉菌毒素中毒症。有些霉菌的有毒代谢产物会引起某种急性或慢性中毒，特别是有些霉菌具有强烈的致癌性。中毒的发生主要通过被霉菌污染的食物。被霉菌毒素污染的食品和粮食用一般烹调方法加热处理不能将其破坏去除。真菌的检测也是因为真菌产生真菌毒素的缘故。

二、大肠菌群

大肠菌群常被作为人畜粪便污染的指标。因为水和食品被大肠菌群污染后，就有可能存在病原菌污染，故此作为粪便污染指标来评价水和食品的卫生质量。

三、细菌菌落总数

菌落总数被作为判定食品污染程度的标志。一个菌落即代表一个单细胞；菌落总数的测定又称为活菌计数；我们在肉汁营养琼脂上生长的是嗜中温需氧性菌的菌落总数。

四、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。天然矿泉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。