

# 金黄色葡萄球菌有什么危害，食品金黄色葡萄球菌检测

产品名称	金黄色葡萄球菌有什么危害，食品金黄色葡萄球菌检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	500.00/件
规格参数	品牌:广分检测 周期:7-10天 服务范围:全国
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	13545270223

## 产品详情

金黄色葡萄球菌的危害是什么？

金葡菌本身的杀伤力有限，但如果在食物中大量繁殖，就可产生金黄色葡萄球菌肠毒素。这种毒素才是真正的“致病元凶”，它的耐热性很强，普通的烹煮过程无法将其完全破坏，摄入1微克（百万分之一克）金葡菌肠毒素就可导致食源性疾病。患者在摄入含有金葡菌肠毒素的食物后30分钟至8小时内，会出现恶心、剧烈呕吐、腹痛、腹泻等急性肠胃炎症状，病程短，大部分患者通常1-2天即可自行恢复。易感人群为儿童，且年龄越小对金葡菌肠毒素越敏感。

金黄色葡萄球菌（Staphylococcus aureus）简称为金葡菌，是最常见的革兰氏阳性球菌，也是引起细菌性食源性疾病的重要病原菌之一。在显微镜下看，金葡菌聚集成簇，像葡萄一样；在良好的营养环境中，它们会生长成金黄色的菌落，金葡菌由此而得名。

金葡菌在哪？

金葡菌广泛分布于自然界，人和动物是它们的优良居所。健康人的咽喉、鼻腔、皮肤上常有它的踪迹，伤口化脓感染处和上呼吸道感染者的鼻腔更是它的主要聚集地，上呼吸道感染者的鼻腔带菌率超过80%。常见的污染食品为蛋白质或淀粉含量丰富的食品，如：奶和奶制品、肉和肉制品、糕点、剩饭等。

食品安全检测有三层含义

1.食品数量安全，即一个国家或地区能够生产民族基本生存所需的膳食需要。要求人们既能买得到又能买得起生存生活所需要的基本食品。

2.食品质量安全：指提供的食品在营养，卫生方面满足和保障人群的健康需要，食品质量安全涉及食物的污染、是否有毒，添加剂是否违规超标、标签是否规范等问题，需要在食品受到污染界限之前采取措施，预防食物的污染和遭遇主要危害因素侵袭。

3.食品可持续安全：这是从发展角度要求食品的获取需要注重生态环境的良好保护和资源利用的可持续。

### 食品营养检测项目

食品营养成分是指能在食物中为人体提供能量的营养素。组织修复的数量、体成分和化学成分以及生理调节功能。食物中的主要营养成分是蛋白质、脂肪、碳水化合物和矿物质。质量、维生素、水和膳食纤维。以勒技术可以准确测定食物食品中常规理化指标和营养成分，包括微量元素、全面的营养成分测试，包括维生素、脂肪酸和糖类。

理化检测、营养成分检测、营养成分必须适度，因为只有适度的营养成分才能被人体吸收，我们将为您的产品进行可信的第三方食品检测。