

南通市蛋制品农残检测 菌落总数测试

产品名称	南通市蛋制品农残检测 菌落总数测试
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	500.00/件
规格参数	蛋制品农残:菌落总数测试 周期:3-5天 检测范围: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	0512-65587132 13906137644

产品详情

关于鲜蛋及蛋制品，曾经发生过的食品安全事件：

苏丹红红心鸡蛋鸭蛋：苏丹红是一种人工合成的偶氮类，油溶性的化工染色剂。有人利用蛋黄富集脂溶性色素的特点，在饲料中添加化工用色素来加强蛋黄的颜色。苏丹红可能导致人类患癌，是食品中禁用的色素；

铅超标皮蛋：传统皮蛋制作过程中会添加黄丹粉（主要成分是氧化铅）来防止皮蛋“碱伤”，这种工艺生产的皮蛋一般存在铅残留“超标”问题，经常摄入铅对健康不利；

鸡蛋：2017年7月，一场席卷欧洲十多国的“毒鸡蛋”事件发生，因为饲料中使用了、属于苯基吡唑类杀虫剂，及其代谢物对于生态环境存在潜伏的不安全性，具有慢性神经毒性作用，被定为C类致癌物质。人若大剂量食用可致肝功能、肾功能和甲状腺功能损伤，它被世卫组织列为“对人类有中度毒性”的化学品，我国已于2009年10月1日起禁用。

鸡蛋：我们常见的生鸡蛋很容易受污染，蛋壳上除了有粪便、羽毛、饲料粉末外，还会有、禽流感等病毒。是一种十分常见的食源性致病菌，在****细菌性食物中毒中常列。中毒者通常会出现急性发热、腹泻、恶心呕吐等症状，幼儿和老年人会引起严重的脱水并威胁生命。

兽药鸡蛋：鸡蛋中屡屡报道检出兽药残留，*常见的就是恩诺沙星，其次是环丙沙星、金刚烷胺、氟苯尼考等兽药。鸡蛋中含有的兽药，自然是从产蛋母鸡体内来的。而恩诺沙星等多种兽药，在蛋鸡产蛋期间是禁用或限用的。以恩诺沙星为例，长期摄入恩诺沙星药物的鸡蛋，可引起轻度胃肠道刺激或不适，如头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

【其他常见不合格项目】

商业无菌指不含危害公共健康的致病菌和毒素，不含任何在产品储存、运输及销售期间能繁殖的微生物

。商业无菌不合格可能与生产企业生产加工过程灭菌控制不严，或者产品包装密封度不够，储运条件控制不当导致产品包装出现泄漏等有关。

大肠菌群是指具有某些特性的一组细菌，跟粪便污染有关，其中包括大肠杆菌和阴沟肠杆菌等。大肠菌群分布比较广，广泛存在于自然界和恒温动物粪便中。《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）中规定，蛋制品中一个样品的5次检测结果均不得超过10CFU/g且至少2次检测结果不超过102CFU/g。食品中大肠菌群超标会破坏其营养成分，加快食品变质速度，降低食物营养价值。吃了大肠菌群超标的食物易引起肠道疾病，特别是导致肠胃感染、腹泻呕吐，严重威胁健康安全。食品中的大肠菌群超标通常是二次污染，如操作人员没有注意个人卫生、所用的加工器具没有定期清洗消毒等，可能会引起食物中毒以及患上流行病。

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，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。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。《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）中规定，液蛋制品、干蛋制品和冰蛋制品中一个样品的5次检测结果均不得超过 5×10^4 CFU/g且至少2次检测结果不超过106CFU/g；再制蛋制品(不含糟蛋)中一个样品的5次检测结果均不得超过104CFU/g且至少2次检测结果不超过105CFU/g。食品的菌落总数严重超标，说明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，加速食品的变质，使食品失去食用价值。消费者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。