

部分检验项目的说明

一、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。本次检出大肠菌群超标的样品均未检出致病菌。结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。

本次监督抽检发现 1 批次方便食品存在大肠菌群超标的情况，原因可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。

本次监督抽检发现 1 批次方便食品、2 批次肉制品和 3 批次饮料样品存在菌落总数超标的情况，说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

三、霉菌

霉菌在自然界很常见。霉菌可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

本次监督抽检发现 2 批次方便食品样品存在霉菌超标的情况。霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或生产加工过程未按要求严格控制卫生条件，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

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。

本次监督抽检发现 5 批次饮料样品存在铜绿假单胞菌超标情况。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食品或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

五、酵母

酵母在自然界很常见，酵母超标可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

本次抽检有 1 批次饮料样品检出酵母超标。酵母超标原因可能是加工用原料受酵母污染，或生产加工过程未按要求严格控制卫生条件，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

六、溴酸盐

溴酸盐是饮用水生产企业在用臭氧对原水进行消毒处理时产生的一种副产物。

本次监督抽检发现 2 批次包装饮用水样品溴酸盐超标。包装饮用水中溴酸盐含量主要与水源中溴化物含量或消毒时使用臭氧的量有关系。如果水源中溴化物含量高或者加入的臭氧量大可能会导致最终产品溴酸盐超标。

七、二氧化碳气容量

二氧化碳气容量是碳酸饮料的一个特征性指标，足够的二氧化碳气容量能够使饮料保持一定的酸度，具有一定的杀菌和抑菌作用，饮用后比较爽口，并且可以通过蒸发带走热量起到降温作用。国家标准规定，碳酸饮料中的二氧化碳气容量必须达到一定的含量，否则就不能称为碳酸饮料。

本次监督抽检发现有 1 批次碳酸饮料样品存在二氧化碳气容量不符合标准的情况。原因可能是企业在生产中工艺控制不严、出厂检验把关不严。

八、防腐剂

防腐剂可以抑制食品腐败菌的生长，延长食物的保质期，避免因食品腐败导致的食品安全问题。

本次监督抽检发现有 1 批次方便食品存在超范围使用山梨酸及其钾盐的情况。原因可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用防腐剂，或者未准确计量用量。