部分不合格项目的小知识

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，提示被致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）中规定，饮料中的大肠菌群，一个样品的5次检测结果均不超过10CFU/mL，且至少3次检测结果不超过1CFU/mL。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、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、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。食品中大肠菌群超标，对人体健康有一定潜在的危害。

二、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的条件[致病菌](https://baike.baidu.com/item/%E8%87%B4%E7%97%85%E8%8F%8C%22%20%5Ct%20%22_blank)，属于非发酵[革兰氏阴性杆菌](https://baike.baidu.com/item/%E9%9D%A9%E5%85%B0%E6%B0%8F%E9%98%B4%E6%80%A7%E6%9D%86%E8%8F%8C%22%20%5Ct%20%22_blank)。广泛存在于自然界各类型水、土壤、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，且常存在于潮湿环境中。铜绿假单胞菌是一种重要的水源性致病菌，对消毒剂、干燥、紫外线等理化因素具有很强的抵抗力，可引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）中规定，包装饮用水中铜绿假单胞菌,一个样品的5次检测结果均不得超过0 CFU/ 250mL。水中检出铜绿假单胞菌的可能原因有：水源水受到污染（如受到地表渗水等的污染）；输送管道或蓄水罐受到污染；生产车间，灌装线，设备和加工环境受到污染，操作人员的不规范操作带来的污染（如灌装线存在设计缺陷被反冲洗水污染）；包装材料受到污染，或者受到污染的包装材料在灌装前未彻底清洗和灭菌；运输过程造成的污染；铜绿假单胞菌对消毒剂等理化因素具有较强抵抗力，因此车间生产过程中使用的臭氧浓度低及冲洗接触时间短等也导致铜绿假单胞菌无法完全杀灭。