关于部分不合格项目的说明

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。大肠菌群超标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、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，主要反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标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、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有较大的健康风险。铜绿假单胞菌主要由源水污染或生产过程卫生控制不严格所致。

我国新修订的GB19298-2014《食品安全国家标准包装饮用水》中，也增加了铜绿假单胞菌指标，明确规定每250mL水样中铜绿假单胞菌不得检出，并且要求出厂前对每批次成品进行铜绿假单胞菌检测。

四、耗氧量

耗氧量为每升水中在一定条件下被氧化剂氧化时消耗的氧化剂量。饮用水中的耗氧量的不合格主要与原水处理生产工艺控制不当相关。