

## 部分检验项目的说明

### 一、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 2 批次方便食品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。

### 二、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。

本次监督抽检发现有 1 批次保健食品和 1 批次方便食品样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。

### 三、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引起肠胃不适、腹泻等症状。

本次监督抽检发现 1 批次方便食品样品存在过氧化值不合格的情况，原因可能是原料中的脂肪已经氧化，或者是由于原料储存不当、产品在储存过程中环境条件控制不当等导致油脂酸败。

### 四、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸为具有防腐作用的食物添加剂，根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超范围或超限量使用添加剂。

本次监督抽检发现 2 批次方便食品样品存在超限量使用防腐剂（脱氢乙酸）的情况，原因可能是企业为了增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用。

### 五、霉菌

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

本次监督抽检发现 4 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。

## 六、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。

本次监督抽检发现有 3 批次饮料样品存在铜绿假单胞菌超标的情况。天然矿泉水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；或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矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷等所致。

## 七、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 是天然存在的人类致癌物。长期食用黄曲霉毒素超标的植物油可能会对肝脏造成损伤。

本次监督抽检发现有 1 批次粮食加工品样品存在黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 不合格的情况，原因可能是个别企业在原料采购和储运过程中环境条件高温潮湿，导致原料霉变、腐烂；也有可能是企业在采购原料时没有严格挑选原料并进行相关检测或是加工中没有采用精炼工艺或工艺控制不当等。

## 八、可溶性固形物

可溶性固形物是指液体或流体保健食品中所有溶解于水的化合物的总称，说明产品中主要营养物质的含量，包括糖、酸、维生素、矿物质等。

本次监督抽检发现有 1 批次保健食品样品存在可溶性

固形物不合格的情况，可溶性固形物不合格主要原因：部分生产企业的生产工艺控制不严，或为降低成本有意减少营养物质的加入量所致。