附件2

部分不合格项目的小知识

1. 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产品均未检出致病菌，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。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。

1. 耗氧量

耗氧量是用来表示饮水和较洁净的水中所含可被高锰酸钾（在酸性或碱性条件下）氧化的物质消耗氧的量，它是反映水体中有机及无机可氧化物质的常用指标。

其不合格原因可能是生产单位水质净化达不到工艺要求或过程食品防护不当导致水质受到有机物污染导致。

1. 菌落总数

菌落总数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。但菌落总数与[致病菌](https://baike.so.com/doc/1884924-1994251.html%22%20%5Ct%20%22_blank)有本质上的区别，菌落总数包括了致病菌和有益菌，而对人体有害的主要是其中的致病菌，但菌落总数超标也意味着致病菌超标的机会增大，危害人体健康的几率也增高。

菌落总数超标，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，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。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。造成不合格的原因可能是生产企业加工过程不规范，带来污染；或者包装容器清洗消毒不到位；或者在运输中保存条件的不适当导致超过国家标准要求限量。

1. 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。
　　饮用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；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饮用水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

1. 胭脂红

胭脂红是一种水溶性偶氮类色素，如果长期食用色素含量超标的食品，可能会在体内蓄积，对肾脏、肝脏产生一定伤害。

胭脂红超标可能原因为生产企业对原料把关不严，由原料带入；生产过程控制不严；生产单位为了改善食品外观违规使用。