附件3

部分不合格项目的说明

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1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。 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批次饮料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、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可能存在健康风险。

本次监督抽检发现有7批次饮料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原因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所致。

四、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批次饮料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。

五、蛋白质

蛋白质是饮料中的主要营养成分，也是品质指标之一。如果企业对原料的质量控制到位，严格按照工艺要求进行生产，不会出现蛋白质不合格的现象。

本次监督抽检发现有1批次饮料样品存在蛋白质不达标的情况，可能的原因是企业对原料的采购和验收不够重视，有的在加工过程中没有严格按照工艺要求对原料的成分含量进行控制，从而导致蛋白质比例降低。

六、亚硝酸盐

亚硝酸盐是自然界中普遍存在的含氮无机化合物，主要有亚硝酸钠和亚硝酸钾，其可作为护色剂、防腐剂用于部分肉制品加工。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762—2017）中规定包装饮用水（矿泉水除外）亚硝酸盐限量为0.005mg/L（以NO₂⁻计）。正常饮食情况下，人体中的亚硝酸盐主要是食物和饮水中的硝酸盐在口腔及胃中细菌的作用下转化而来，摄入含有低水平亚硝酸盐的食物可补充人体内的亚硝酸盐，但短时间内经口摄入（误食或超量摄入）较大量的亚硝酸盐，则容易引起急性中毒。

本次监督抽检发现有1批次包装饮用水样品存在亚硝酸盐超标，超标原因可能是水源受亚硝酸盐污染所致。