附件2

部分不合格项目的小知识

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，易在潮湿的环境中存活。如果桶装水的消费周期较长，营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖，可能会引起味道、气味、浊度的改变。因铜绿假单胞菌对消毒剂、干燥、紫外线等理化因素具有很强的抵抗力，所以对抵抗力较弱的人群存在较大健康风险，容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB19298-2014）中规定，一个样品5次检测结果均不得检出铜绿假单胞菌。包装饮用水中检出铜绿假单胞菌污染的主要原因：一是水源受到污染；二是生产过程中卫生、工艺控制不严；三是包装材料清洗消毒有缺陷。

1. **铅(以 Pb 计)**

铅是一种慢性和积累性毒物。若长期或过多摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能会影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）中规定，其他调味品铅限量值为≤3.0mg/kg。其不合格原因主要是环境污染带入原料，说明生产企业对原料把关不严，可能是使用了铅含量超标的原料，也可能是从生产设备迁移入食品的可能。

1. 酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒类产品的国家标准对酒精度有严格的规定，要求酒精度范围是企业标签明示的±1%（vol）之间，超过了±1%（vol），可以判定为不合格。不合格原因可能是：一是企业产品生产中工艺过程控制不严格；二是出厂检测酒精度不够准确，可能存在有检验人员经验不足，也有可能是酒精计长时间没有进行计量校准，出现了误差。