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。饮用纯净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. 铝的残留量

含铝食品添加剂可在油炸面制品、焙烤食品的加工中起到膨松剂的作用，是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。铝残留量超标的原因可能是个别企业为增加产品口感，在生产过程中超限量、超范围使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。