附件3

不合格检验项目说明

一、溴酸盐

溴酸盐是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。长期饮用溴酸盐超标的水，可能对人体造成一定伤害。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水溴酸盐的检出值应小于0.01mg/L。正常情况下，水中不含溴酸盐，但普遍含有溴化物。溴酸盐超标的原因，可能是由于臭氧消毒时，水中溴化物被氧化生成溴酸盐。

本次监督抽检发现有1批次饮料溴酸盐超标的情况，包装饮用水中溴酸盐含量主要与水源中溴化物含量或消毒时使用臭氧的量有关系，如果水源中溴化物含量高或者加入的臭氧量大可能会导致最终产品溴酸盐超标。

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。

本次监督抽检发现有1批次饮料大肠菌群超标的情况，原因可能由于源水、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存在健康风险。

本次监督抽检发现有2批次饮料样品存在铜绿假单胞菌超标的情况，超标原因可能是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；或者是生产管道、设备和包装材料清洗消毒不到位所致。

四、还原糖分

还原糖分是食糖的品质指标之一，反映了食糖中还原糖的含量，还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。还原糖分不达标会影响产品本身的风味。还原糖偏高会使白糖吸潮，不耐贮存，影响白糖的质量。

本次监督抽检发现1批次食糖样品还原糖分不合格，还原糖分超标原因可能与生产工艺、运输储存环境等有关。

五、色值

色值是食糖外观的理化体现，是评价食糖品质的重要指标之一，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。《白砂糖》（GB/T 317—2018）规定一级白砂糖色值标准值为≤150IU。

本次监督抽检发现有1批次食糖样品色值不合格，主要原因可能是企业生产工艺条件控制不好，澄清环节把控不到位，或是产品储存环境条件较差。