部分不合格检验项目小知识

1. 霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。受霉菌和酵母污染后会使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。霉菌超标的主要原因，可能是加工用原料受污染，或者是产品存储、运输条件控制不当，导致流通环节抽取的样品被污染。

1. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的条件[致病菌](https://baike.baidu.com/item/%E8%87%B4%E7%97%85%E8%8F%8C" \t "_blank)，属于非发酵[革兰氏阴性杆菌](https://baike.baidu.com/item/%E9%9D%A9%E5%85%B0%E6%B0%8F%E9%98%B4%E6%80%A7%E6%9D%86%E8%8F%8C" \t "_blank)。广泛存在于自然界各类型水、土壤、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，且常存在于潮湿环境中。铜绿假单胞菌是一种重要的水源性致病菌，对消毒剂、干燥、紫外线等理化因素具有很强的抵抗力，可引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，包装饮用水中铜绿假单胞菌,一个样品的5次检测结果均不得超过0 CFU/ 250mL。水中检出铜绿假单胞菌的可能原因有：水源水受到污染（如受到地表渗水等的污染）；输送管道或蓄水罐受到污染；生产车间，灌装线，设备和加工环境受到污染，操作人员的不规范操作带来的污染（如灌装线存在设计缺陷被反冲洗水污染）；包装材料受到污染，或者受到污染的包装材料在灌装前未彻底清洗和灭菌；运输过程造成的污染；铜绿假单胞菌对消毒剂等理化因素具有较强抵抗力，因此车间生产过程中使用的臭氧浓度低及冲洗接触时间短等也导致铜绿假单胞菌无法完全杀灭。

1. 大肠菌群

在食品卫生质量检测中，大肠菌群是一项重要的评价指标。而一旦食用了这类食品，则很容易引发痢疾等肠道疾病。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，包装饮用水中铜绿假单胞菌,一个样品的5次检测结果均不得超过0 CFU/ 100mL。如果运输和销售过程等环节，存在生产设备不干净、工人不注意卫生、杀菌设施失控、包装车间和销售环境太差等问题，就可能导致大肠菌群超标。