

## 部分不合格项目解读

### 一、餐（饮）具不合格项目大肠菌群解读

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，提示其被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群（/50cm<sup>2</sup>）不得检出。

餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮店的消毒设备不齐全或者利用率不高。食用大肠菌群超标的食品，容易使人腹泻。

### 二、膨化食品不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。膨化食品受微生物污染而变质的主要原因一是产品包装储存不当造成二次污染。企业包装过程和储存环境较差（可能来自原料本身所携带的微生物以及外源污染，又称二次污染或交叉污染，指生产器具、生产环境、人员、包装材料等给产品造成的污染）不能有效防止二次污染。二是没有必要的检验能力和检验设备，无法对出厂产品进行有效的检验和控制。按照《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）规定，膨化食品菌落总数 $\leq 10000\text{CFU/g}$ 。

长期食用菌落超标食品可能会出现头晕、发热、肠胃不适等症状,尤其对孩子的身体健康造成威胁。

### 三、包装饮用水不合格项目亚硝酸盐解读

亚硝酸盐和硝酸盐是自然界中普遍存在的含氮无机化合物。自然界中的氮循环以及人类的活动,构成了硝酸盐的重要来源。在硝酸盐的形成过程中,由于微生物的作用,常伴随亚硝酸盐的产生。大剂量的亚硝酸盐能够引起人体内高铁血红蛋白症,还可使血管扩张血压降低。桶装水中亚硝酸盐的污染可能来自桶装水生产企业的水源污染,水源附近土壤中大量施用硝酸盐肥料等造成硝酸盐含量高,部分硝酸盐在水体微生物的作用下转化为亚硝酸盐。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)中规定,包装饮用水(除矿泉水外)中亚硝酸盐(以  $\text{NO}_2^-$  计)的最大限量为  $0.005 \text{ mg/L}$ 。亚硝酸盐属污染物指标,具有潜在致癌风险,有严格限量,过量摄入会危害人们特别是婴幼儿的身体健康。