

部分不合格项目解读

一、鱼不合格项目地西洋解读

地西洋又名安定，为镇静剂类药物，主要用于抗焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地西洋在动物性食品中不得检出。

地西洋可以降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活。但地西洋在鱼体内残留是永久性的，可以通过食物链传递给人类。地西洋超过一定剂量可能会引起人体嗜睡疲乏、动作失调、精神混乱等，严重者还可能出现心律失常、昏迷等症状。

二、固体饮料不合格项目水分解读

固体饮料产品水分超标，容易导致产品在保质期内结块、潮解，容易滋生微生物甚至使产品发生霉变，达不到标准规定的保质期。固体饮料水分超标，可能是企业对原辅料或存储条件控制不当引起的。

三、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(/50 cm²)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。

四、饮料不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标,并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度,反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。

《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101-2015)中规定,饮料同一批次5个样品中5次菌落总数检测结果均不得超过 5×10^4 CFU/g,且至少2次检测结果不得超过1000 CFU/g。

菌落总数超标的原因,可能是食品企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件;还有可能与产品灭菌不彻底,包装密封不严,储运条件控制不当等有关。

五、饮料不合格项目霉菌总数解读

霉菌是常见的真菌,在自然界中广泛存在。霉菌污染会使产品腐败变质,破坏产品的色、香、味,降低其食用价值。

《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101-2015)中规定,饮料中的霉菌不得超过50 CFU/g。

霉菌超标的原因,可能是原料受污染,或者产品的储运条件控制不当等。

六、包装饮用水不合格项目铜绿假单胞菌解读

铜绿假单胞菌是一种水源性和食源性致病菌，它在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在，尤其喜欢在潮湿的环境中生长繁殖。铜绿假单胞菌生长代谢过程中可能产生多种内毒素、外毒素等致病因子，人感染后可能引起局部化脓性炎症等各种疾病。桶装水铜绿假单胞菌不合格的主要原因可能是回收桶清洗消毒不彻底，对产品造成二次污染。