部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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，饮料中菌落总数,一个样品的5次检测结果均不超过104 CFU/ mL，且至少3次检测结果不超过102 CFU/mL。造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

二、酵母

酵母是常见的真菌，在自然界中广泛存在。受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。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101—2015）中规定，饮料中酵母应不得大于20CFU/ mL。酵母超标的主要原因，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。

三、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）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。