

## 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、炒货食品及坚果制品不合格项目过氧化值解读

过氧化值（以脂肪计）表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。以油脂、脂肪为原料而制作的食品，通过检测其过氧化值来判断其质量和变质程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定过氧化值在坚果中 $\leq 0.80$  g/100g。长期食用过氧化值超标的食物对人体的健康非常不利，因为过氧化物可以破坏细胞膜结构，导致胃癌、肝癌、动脉硬化、心肌梗塞、脱发和体重减轻等。长期食用过高过氧化值的食物对心血管病、肿瘤等慢性病有促进作用。坚果中过氧化值超标的原因可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。

### 三、香蕉不合格项目腈苯唑解读

腈苯唑属高效、低毒、低残留、内吸传导型杀菌剂，能抑制病原菌菌丝的伸长，阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织。果树上主要用于防治香蕉叶斑病，桃褐腐病。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定腈苯唑标准值为 $\leq 0.05$  mg/kg。长期食用农药残留超标的食物，可能会刺激肠胃，引起腹泻、呕吐，严重的会对身体健康造成影响。食用到农药残留超标的香蕉，会对身体健康造成影响。

#### 四、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，人感染后可引起局部化脓性炎症等各种疾病。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，同批次包装饮用水中 5 个独立包装的样品均不得检出铜绿假单胞菌（单位：CFU/250 mL）。桶装水铜绿假单胞菌不合格的原因可能是：一是源水防护不当，水体受到污染；二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；三是包装材料清洗消毒有缺陷所致。回收桶清洗消毒不彻底，对产品造成二次污染。

#### 五、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。