附件3：

不合格项目解读

1、铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。桶装饮用水中铜绿假单胞菌超标原因，可能是水源水防护不当水体受到污染，或环境卫生监管不到位，操作不够规范，生产过程中交叉污染。

2、灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2016）中规定灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量为0.5mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。

3、酵母是一种单细胞真菌，能将糖发酵成酒精和二氧化碳，是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。在有氧和无氧条件下都能够存活，是一种天然发酵剂。食品中的酵母含量一般以酵母数表示。食品中酵母数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL，检样中所形成的酵母菌落数，通常以CFU/g或CFU/mL,表示。酵母数是评价食品卫生质量的指示性指标，其食品卫生学意义是作为判定食品被酵母污染程度的标志。酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味。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、运输条件控制不当等。

4、霉菌是真菌的一种，寄生或腐生方式生存。霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。食品中的霉菌含量一般以霉菌数表示。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL，检样中所形成的霉菌菌落数，通常以CFU/g或CFU/mL表示。霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标，其食品卫生学意义是作为判定食品被霉菌污染程度的标志。霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，其中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值；且很多种霉菌能产生毒素，危害人体健康。食品中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中环境或生产设备卫生状况不佳；还可能与产品储运条件控制不当有关。

5、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。食用大肠菌群超标的食品，容易使人腹泻。