

部分不合格项目小知识

一、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能会危害人体健康。

大肠菌群超标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，产品在生产加工过程中受人员、工器具等污染，还可能是消毒灭菌工艺杀菌不彻底导致的。

二、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）

亚硝酸盐广泛存在于环境中，是自然界中普遍存在的含氮化合物，水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，能一定程度上反映水体被污染的情况。若饮用亚硝酸盐严重超标的水可能会引起中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，包装饮用水（矿泉水除外）中亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）的最大限量值为0.005mg/L。其他类饮用水中亚硝酸盐超标的原因，可能是水体被细菌污染；也可能是消毒控制不当。

三、霉菌

霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，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。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。《产品明示标准和质量要求》（Q/HCS0001S-2023）中规定，梨坨中霉菌最大限量值为 50CFU/g。梨坨中霉菌数超标的原因，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卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。