附件3

部分不合格项目的说明

一、菌落总数

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。

本次监督抽检发现6批次方便食品和1批次饮料样品存在菌落总数超标的情况，说明个别企业可能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、大肠菌群

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。本次检出大肠菌群超标的样品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。

本次监督抽检发现有2批次方便食品样品存在大肠菌群超标的情况，原因可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

三、二氧化硫

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

本次监督抽检发现有2批次茶叶及相关制品样品存在二氧化硫超标的情况，超标的原因可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫；也有可能是为增加原料的保质期，防止霉变生虫，而超量使用二氧化硫；或是使用时不计量或计量不准确。

四、铅

铅属于重金属污染物指标。铅对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入铅含量超标的食品可能导致神经系统、泌尿系统等损伤风险。《食品安全地方标准 代用茶和调味茶》（DBS 45/006—2013）规定代用茶铅(以Pb计)≤2.0mg/kg。

本次监督抽检发现有1批次茶叶及相关制品和1批次方便食品样品存在铅超标的情况，超标的原因可能是使用了铅含量超标的原料，也不排除从生产设备迁移入食品的可能。

五、咖啡因

咖啡因是一种黄嘌呤生物碱化合物，是一种中枢神经兴奋剂，能够暂时的驱走睡意并恢复精力，临床上用于治疗神经衰弱和昏迷复苏。有咖啡因成分的咖啡、茶、软饮料及能量饮料十分畅销，因此，咖啡因也是世界上最普遍被使用的精神药品。

本次监督抽检发现有1批次饮料样品检出不合格。《茶饮料》（GB/T 21733—2008）中规定调味茶饮料咖啡因含量要≥35mg。咖啡因含量不合格可能是由于生产企业没有严格按照配方原料进行生产，或者为降低成本故意降低含咖啡因原料的比例。

六、蛋白质

蛋白质属于品质指标，是衡量冷冻饮品质量的重要指标。

本次监督抽检发现3批次饮料样品中蛋白质含量要少于规定值≥3.2g/100g，只检出2.24g/100g。

产品中蛋白质来源于含蛋白质的原料，蛋白质含量不合格主要是由于生产企业没有严格按照配方投料，或者为降低成本故意降低含蛋白质原料的比例。

七、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、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。

本次监督抽检发现有3批次饮料样品存在铜绿假单胞菌超标的情况。天然矿泉水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；或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；或者是包装材料清洗消毒有缺陷等所致。