**附件3：**

**抽检不合格项目危害分析**

一、微生物污染

本次抽检发现生产环节肉制品2项次大肠菌群、1项次菌落总数不合格， 3项次饮料的铜绿假单胞菌不合格。

大肠菌群是反映食品卫生质量的指标之一，由于大肠菌群与肠道致病菌来源相同，在一般条件下大肠菌群在外界的生存时间与主要肠道致病菌也是一致的，故作为肠道致病菌污染食品的指示菌，大肠菌群在正常情况下对人体无害，但可提示存在肠道致病菌，可用于健康危害的间接指示。大肠菌群值越大表示大肠菌群污染越严重，产品卫生质量越差。

菌落总数是反映食品卫生质量的指标之一，一定程度上标志着食品卫生质量的优劣；菌落总数超标的食品容易引起食源性疾病。检出的原因可能是食品从业人员没有对环境、加工储存设备和人手等采取严格的消毒措施和保洁措施，造成产品受到污染。

铜绿假单胞菌广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易于在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，是一种条件致病菌，对于抵抗力较差的人群，饮用铜绿假单胞菌超标的瓶（桶）装水存在健康风险。检出的原因可能是水源被铜绿假单胞菌污染，或包装水的整个生产、包装过程中没有经过严格的过滤、消毒、灭菌等，就极易在包装水中检出铜绿假单胞菌。