**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2项次肉制品的菌落总数和2项次饮料的铜绿假单胞菌不合格。

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。

二、品质指标不合格

本次抽检有1项次炒货食品及坚果制品的酸价不符合标准要求而导致不合格。品质指标一般不会造成食品安全风险，但一定程度上反映了产品的内在质量存在不足，表明生产企业未按标准组织生产或生产工艺控制不严，也有可能是部分企业为了降低生产成本，掺伪、掺假、偷工减料所致。