2025年达州市省级食品抽检

不合格项目解读（2025年第30号）

铜绿假单胞菌（PAO）是饮用水常见的污染物，可导致饮用水中微生物超标。以下是其污染原因及控制措施：污染原因，‌**水源污染**‌：地表水或地下水若防护不当，易被土壤、动植物残体中的铜绿假单胞菌污染。 ‌‌**生产环节问题**‌：管道、设备内壁残留的细菌难以通过常规消毒清除。灌装设备、储水罐等未彻底清洗消毒。‌**包装材料污染**‌：未消毒的桶体或瓶盖导致二次污染。‌**流通环节风险**‌：循环使用的水桶消毒不足，运输储存不当引发交叉污染。控制措施：‌**水源管控**‌，严格防护水源地，避免污染源进入。‌**生产设备管理**‌：定期清洗消毒管道、储水罐等易滋生细菌部位。

白酒中甜蜜素不合格的主要原因包括以下三方面：非法添加,甜蜜素属于人工合成甜味剂，我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》明确规定传统固态法白酒不得添加任何非自身发酵物质。部分小酒厂或调香企业可能违规添加甜蜜素以改善口感，导致检出超标。 ‌原料或生产环节带入,部分白酒生产过程中使用的食用香精可能含有甜蜜素成分，或在收购散酒时收进了含甜蜜素的基酒，导致产品不合格。‌检测标准严格,我国对白酒中甜蜜素的检测采用环己基氨基磺酸计方法，检测灵敏度高，即使微量添加也能被检出。