

镇江饭菜微生物指标检测餐具微生物测试

产品名称	镇江饭菜微生物指标检测餐具微生物测试
公司名称	江苏省广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662582269 18662582269

产品详情

食品安全是事关每个家庭、每个人的重大基本民生问题，加强监管、提升食品行业素质是实现食品安全形势持续稳定好转的根本基础。食品检测作为食品安全的重要组成部分和关键环节，具有十分重要的意义。

微生物项目

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。菌落总数超标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。

大肠菌群

大肠菌群竖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、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产品均未检出致病菌，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。大肠菌群超标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、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

霉菌

霉菌超标主要原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当而导致。

霉菌和酵母菌

霉菌和酵母超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，也可能是流通环节抽取的样品霉菌和酵母超标，后者为储运条件控制不当导致。霉菌和酵母在自然界很常见，霉菌可使食品腐败变质，破坏食品的颜色、香味，降低食品的食用价值。

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。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；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所致。

真菌毒素类项目

B1

造成花生油产品中B1不合格的主要原因有：花生原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测，企业没有采用精炼工艺或工艺控制不当。