附件3：

**不合格检验项目小知识**

1.脂肪是乳制品的一个品质指标，《食品安全地方标准 蒙古族传统乳制品 第二部分：奶皮子》DB S15/001.2-2016中规定，奶皮子的脂肪含量应≥50g/100g。乳制品中脂肪含量过低说明产品品质不达标，同时脂肪属于营养成分，含量过低会导致营养摄入量不足，影响身体健康。

2.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，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。