附件4

部分不合格检验项目小知识

一、大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的食品污染指示性指标之一。大肠菌群绝大部分直接或间接来自人和温血动物的粪便，此外少数一部分来自典型大肠杆菌排出体外7～30天后在环境中的变异菌群。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。

《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）规定，大肠菌群同一批次产品5个样品的大肠菌群检验结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过10CFU/g。糕点中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染；也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染；还可能是灭菌不彻底导致的；还可能与产品储存条件不当有关。

1. 过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。

《食品安全国家标准 糕点、面包》 （GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。糕点中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。