附件2

关于部分检验项目的说明

一、大肠菌群

大肠菌群为在一定培养条件下能发酵乳糖、产酸产气的需氧和兼性厌氧革兰氏阴性无芽孢杆菌，作为评价食品污染程度的指标，推断食品中存在肠道致病菌污染的可能。尤其是生食或半生食，在清洗、加工、保存过程中容易被其污染。大肠菌群是衡量食品卫生状况的重要微生物指标。

二、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸盐，一类无机化合物的总称。主要指[亚硝酸钠](https://baike.so.com/doc/5297496-7124860.html)，亚硝酸钠为白色至淡黄色粉末或颗粒状，味微咸，易溶于水。外观及滋味都与[食盐](https://baike.so.com/doc/2682206-2832191.html)相似，并在工业、建筑业中广为使用，肉类制品中也允许作为发色剂限量使用。由亚硝酸盐引起食物中毒的机率较高。食入0.3～0.5克的亚硝酸盐即可引起中毒，3克导致死亡 。2012年6月12日，卫生部、国家食品药品监督管理局联合发布公告，今后酒店、大排档、小吃店等餐饮服务单位禁止使用亚硝酸盐作为食品添加剂。