附件2

部分不合格项目的小知识

一、大肠菌群

大肠菌群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域的用语，它不代表某一个或某一属细菌，而指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌，这些细菌在生化及血清学方面并非完全一致，其定义为：需氧及兼性厌氧、在36℃能分解乳糖产酸产气的革兰氏阴性无芽胞杆菌。一般认为该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷伯氏菌和阴沟肠杆菌等。

大肠菌群分布较广，在温血动物粪便和自然界广泛存在。调查研究表明，大肠菌群细菌多存在于温血动物粪便、人类经常活动的场所以及有粪便污染的地方，人、畜粪便对外界环境的污染是大肠菌群在自然界存在的主要原因。粪便中多以典型大肠杆菌为主，而外界环境中则以大肠菌群其他型别较多。

大肠菌群是作为粪便污染指标菌提出来的，主要是以该菌群的检出情况来表示食品中有否粪便污染。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。粪便是人类肠道排泄物，其中有健康人粪便，也有肠道患者或带菌者的粪便，所以粪便内除一般正常细菌外，同时也会有一些肠道致病菌存在（如沙门氏菌、志贺氏菌等），因而食品中有粪便污染，则可以推测该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，潜伏着食物中毒和流行病的威胁，必须看作对人体健康具有潜在的危险性。

大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一，目前已被国内外广泛应用于食品卫生工作中。

二、溶剂残留量

溶剂残留量是指1公斤(kg)[油脂](https://baike.baidu.com/item/%E6%B2%B9%E8%84%82/781726" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%BA%B6%E5%89%82%E6%AE%8B%E7%95%99%E9%87%8F/_blank)中残留的[溶剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%BA%B6%E5%89%82/1134519" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%BA%B6%E5%89%82%E6%AE%8B%E7%95%99%E9%87%8F/_blank)毫克数(mg)。[食用植物油](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E7%94%A8%E6%A4%8D%E7%89%A9%E6%B2%B9/1344674" \t "https://baike.baidu.com/item/%E6%BA%B6%E5%89%82%E6%AE%8B%E7%95%99%E9%87%8F/_blank)的溶剂残留量项目是常见的产品指标。依据GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》规定，采用浸出工艺加工的食用植物油中溶剂残留量应≤20mg/kg。

溶剂含有的化合物会损伤人体神经系统,对人体内脏器官也有一定的刺激和伤害。