附件1 部分不合格项目的小知识

食品中指示菌，是指其本身一般不会直接致病，如菌落总数、大肠菌群和大肠埃希氏菌，它不一定代表细菌污染对人体健康危害的程度，但可以代表食品中细菌污染的数量，反映食品的卫生质量。餐饮食品指示菌检验不合格反映餐饮单位在食品加工过程中存在不规范的情况。

烟熏、烘烤的动物性食品中苯并[a]芘最初主要附着于食品的表层，深度不超过1.5 mm 的皮层内含量为总量的90%左右。随着贮存时间的延长，苯并[a]芘可向食品的深部渗透。餐饮食品苯并[a]芘最不合格反应生产过程中使用的其他辅料不合格，如劣质植物油抽提溶剂等。