附件2

关于部分检验项目的说明

一、大肠菌群

原因分析：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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中对大肠菌群的要求为不得检出。复用餐饮具中大肠菌群不合格：一方面可能为餐饮具的清洗、灭菌不彻底，导致复用餐饮具中大肠菌群超标；另一方面可能为餐饮具在保洁过程中受到人员、工具等生产设备的污染，导致复用餐饮具中大肠菌群超标；或者餐饮具存放的地方不干净，造成二次污染，导致复用餐饮具中大肠菌群超标。

危害：消费者使用大肠杆菌超标的餐饮具易导致腹痛腹泻，肠道感染等症状，对人体健康有一定的影响。

二、噻虫胺

原因分析：噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。噻虫胺具有根内吸活性和层间传导性，可通过土壤处理、叶面喷施和种子处理来防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，姜中噻虫胺的最大残留限量为0.2mg/kg。生姜中噻虫胺超标的原因可能是在种植过程中为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

危害：少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

三、酸价

原因分析：酸价，或称中和值、酸值、酸度，是指中和1克油脂中游离脂肪酸所需的氢氧化钾（KOH）的毫克数。油脂中的游离脂肪酸与氢氧化钾（KOH）发生中和反应，从氢氧化钾（KOH）标准溶液消耗量可计算出游离脂肪酸的量。酸值是强制性理化指标，是反映食品油脂酸败的指标之一。但酸值仅仅是一个理化指标，不是一种具体的客观存在的物质。

危害：脂肪酸本身对人体没有好处，酸价过高也会导致产品变味。酸价和过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。