**附件3**

部分不合格检验项目小知识

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。大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一，都是直接或间接地来自人和温血动物的粪便，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）污染的可能性很大。

二、还原糖分

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分不达标会影响产品质量。还原糖分不合格的原因，可能是原料纯度不高；也可能是生产工艺控制不当，导致产生过多的还原糖分；还可能与运输、储存条件控制不当等有关。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蔬菜制品中二氧化硫残留量不得超过0.1 g/kg。蔬菜制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中，超限量使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。