附件4:

关于不合格项目的说明

一、大肠菌群

大肠菌群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。大肠菌群超标容易造成肠道外感染，某些血清型大肠菌群能引起人类腹泻。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，反映食品卫生状况不达标。

二、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

三、酸价

酸价又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g。膨化食品中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。如果长期食用酸价过高的食品，会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。