附件2

**部分不合格项目小知识**

**1、大肠菌群**

大肠菌群的食品卫生学意义是作为食品被粪便污染的指示菌，是衡量食品卫生状况的重要微生物指标，主要作为判定食品及相关产品被污染程度的标志,反映了生产企业的卫生状况和质量品控。

大肠菌群超标说明其产品的卫生状况未达到基本的卫生要求，可能受到了粪便污染。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](https://baike.baidu.com/item/%E6%B2%99%E9%97%A8%E6%B0%8F%E8%8F%8C" \t "_blank)、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](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E7%89%A9%E4%B8%AD%E6%AF%92" \t "_blank)和流行病的威胁，必须看作对人体健康具有潜在的危险性。

**2、镉**

镉，在自然界中主要成[硫镉矿](https://baike.sogou.com/v443731.htm" \t "https://baike.sogou.com/_blank)而存在，也有小量存在于锌矿中，是锌矿冶炼时的副产品。对人体危害：镉会对呼吸道产生刺激，长期暴露会造成[嗅觉丧失](https://baike.sogou.com/v8910596.htm" \t "https://baike.sogou.com/_blank)症、牙龈黄斑或渐成黄圈，镉化合物不易被肠道吸收，但可经呼吸被体内吸收，积存于肝或肾脏造成危害，尤以对肾脏损害最为明显。还可导致骨质疏松和软化。食品中镉的污染来源可有以下两个方面：电镀、采矿、冶炼、染料、电池和化学工业等排放的废水；食品加工过程中使用的原料、化学物和添加剂的镉污染及误用等。

**3、总汞**

总汞（以Hg计）指有机汞和无机汞之和，汞是一种剧毒非必需元素，广泛存在于各类环境介质和[食物链](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E7%89%A9%E9%93%BE" \t "_blank)中。汞微溶于水，在有空气存在时溶解度增大。汞在自然界中普遍存在，一般动物植物中都含有微量的汞，因此我们的食物中，都有微量的汞存在，可以通过排泄、毛发等代谢。超过身体代谢量的汞可以在生物体内积累，很容易被皮肤以及呼吸道和消化道吸收。汞剂对消化道有腐蚀作用，对肾脏，毛细血管均有损害作用。