

部分不合格项目小知识

一、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。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。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能会危害人体健康。

大肠菌群超标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，产品在生产加工过程中受人员、工器具等污染，还可能是消毒灭菌工艺杀菌不彻底导致的。

二、极性组分

极性组分是食用油在高温煎炸过程中发生热氧化反应、热聚合反应、热氧化聚合反应、热裂解反应和水解反应所产生比正常油脂分子（甘油三酸酯）极性大的一些成分，主要用于描述油脂的劣变程度。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）中规定，煎炸过程中的食用植物油中极性组分应≤27%。