附件4

**关于部分项目的说明**

1. 大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，消毒餐（饮）具的大肠菌群应不得检出。造成大肠菌群超标的原因，可能是清洗消毒不彻底，或受到人员、工具器具以及环境的污染等。

二、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用，有防止变质发酸、延长保质期的效果。少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，但必须控制使用剂量，消费者若长期食用苯甲酸超标的食品会引起人体慢性苯中毒，对人体肝脏产生危害。超限量使用的原因可能是个别企业为防止食品腐败变质，为增加产品保质期、弥补产品生产过程中卫生条件不佳而违规使用，或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。