**附件1**

 **部分不合格检验项目小知识**

**1.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，而是一群细菌，该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷白氏菌和阴沟肠杆菌等。使用有大肠菌群的餐具，可能会引起人体腹泻、肠胃感染等不适症状。 餐具大肠菌群超标对人体的危害 使用大肠菌群超标的餐具，最明显的症状就是腹泻，严重点的还会导致肠道外感染，对人体健康带来负面影响。 腹泻 潜伏期通常为3至4日，但亦会长达9日。腹泻常为自限性，一般2～3天即愈，营养不良者可达数周，也可反复发作。可通过饮用受污染的水或进食未熟透的食物感染。 肠道外感染 会造成肠道外感染。潜伏期通常为3至4日，但亦会长达9日。大肠杆菌可侵入血流，引起败血症。早产儿、新生儿，易患大肠杆菌性脑膜炎。是婴儿腹泻的主要病原菌，有高度的传染性，严重者可致死。 沙门氏菌

**2.碘(以I计)**

高碘同低碘一样危害健康，会引起高碘[甲状腺](https://www.bohe.cn/k/123815.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//www.bohe.cn/ask/view/_blank)肿等不良反应，甚至造成碘源性[甲亢](https://www.bohe.cn/k/123646.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//www.bohe.cn/ask/view/_blank)。因此，人们在日常生活中食用碘盐应当适量，过多过少都无益，同时在购买[食盐](https://www.bohe.cn/k/130366.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//www.bohe.cn/ask/view/_blank)时一定要购买有指定商标、贴有碘盐标志的合格碘盐。

碘是合成甲状腺素的原材料，甲状腺素是维持正常人生长，发育，智力，代谢的主要激素。如果缺乏碘可能会引起甲状腺肿，俗称大粗脖子病，另外，如果孕妇缺乏碘，会造成胎儿发育异常，新生儿智力低下。所以，食用盐常规加碘，是为了预防甲状腺肿。但是，近些年发现，碘过量可能会引起甲状腺癌的发生率。所以，现在超市的盐有加碘盐和普通盐，根据情况选择。