**大肠菌群**

大肠菌群肠是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品餐饮具中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。多数大肠杆菌感染临床症状表现为腹泻、肠胃感染，可导致人体肠炎甚至是严重的败血症。根据GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，大肠菌群在消毒餐（饮）具中为不得检出。

**过氧化值**

过氧化值是反映食用油脂新鲜度和氧化酸败程度的重要卫生指标。食用油中的油脂在空气中会被氧气氧化，产生油脂酸败。油脂在储存运输过程中，如果密封不严、接触空气、光线照射以及微生物及酶等作用会导致过氧化值升高，超过卫生标准，严重时会有哈喇味。

在一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害。但，长期食用过氧化值超标的食物对人体的健康非常不利，因为过氧化物可以破坏细胞膜结构，导致胃癌、肝癌、动脉硬化、心肌梗塞、脱发和体重减轻等。长期食用过高过氧化值的食物对心血管病、肿瘤等慢性病有促进作用 。

**二氧化硫残留量**

二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中二氧化硫残留量不得超过0.35g/kg。蜜饯凉果中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善蜜饯凉果的色泽，从而超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确。