附件2

部分不合格项目小知识

## **（一）**大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。其卫生学意义：一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌；二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌，提示食品被致病菌污染的可能性较大。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB14934-2016）中规定,大肠菌群的标准值为“不得检出”。造成餐饮具中大肠菌群超标的原因有:餐饮具清洗或者灭菌不彻底（消毒液未达到规定浓度、餐饮具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间不够）。