附件4:

关于部分检验项目的说明

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。消毒餐（饮）具中大肠菌群不合格，说明消毒餐（饮）具存在卫生质量缺陷，提示该消毒餐（饮）具有被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群为不得检出（/50cm²）。造成大肠菌群超标的原因，可能是餐饮具在保洁过程中受到人员、工具等生产设备的污染和餐饮具灭菌不彻底而导致。整体来说和不注意卫生有关，也不排除餐具存放的地方不干净，造成二次污染等。