附件2

**关于部分检验项目的说明**

**大肠菌群**

[大肠菌群](https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A7%E8%82%A0%E8%8F%8C%E7%BE%A4/7324866" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A7%E8%82%A0%E8%8F%8C%E7%BE%A4/_blank)是食品污染常用指示菌之一。造成餐饮具中大肠菌群超标的原因：一是餐饮具清洗不彻底；二是餐饮具灭菌不彻底（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）；三是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具受二次污染所致。大肠菌群超标能引起肠道外感染和急性腹泻等疾病。