附件2

关于部分不合格检验项目的小知识

## 一、大肠菌群。

大肠菌群是常见的一种微生物指标，它不代表某一个或某一属细菌，而指的是具有某些特性的一组与[粪便](https://baike.baidu.com/item/%E7%B2%AA%E4%BE%BF/777506%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)污染有关的细菌，这些细菌在生化及血清学方面并非完全一致，其定义为：需氧及兼性厌氧、在37℃能分解乳糖产酸产气的革兰氏阴性无芽胚杆菌。一般认为该菌群细菌可包括[大肠埃希氏菌](https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A7%E8%82%A0%E5%9F%83%E5%B8%8C%E6%B0%8F%E8%8F%8C/8716379%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)、柠檬酸杆菌、产气克雷伯氏菌和阴沟肠杆菌等。大肠菌群中以埃希氏菌属为主，埃希氏菌属教俗称为典型大肠杆菌。大肠菌群最初作为肠道致病菌而被用于水质检验，现已被我国和国外许多国家广泛用作食品卫生质量检验的指示菌。大肠菌群的食品卫生学意义是作为食品被粪便污染的指示菌，食品中粪便含量只要达到10-3mg/kg即可检出大肠菌 。

造成产品大肠菌群不合格的原因可能是：原材料处理不彻底和加工过程的再次污染，比如，生产用水不杀菌、工器具消毒不彻底，人员卫生不达标、生产环境不消毒等都是造成食品二次污染大肠杆菌超标的重要原因。