大肠菌群

是通用的食品或餐饮器具污染常用指示菌之一。大肠菌群超标是由于产品的加工原料、包材受到污染，或加工过程中产品受到人员、生产设备、环境的污染，或产品的清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等原因所致。