**附件:9**

**部分检验项目的说明**

一、大肠菌群

抽检样品中有1批次米粉制品大肠菌群超标。大肠菌群是食品安全标准规定的指示性微生物指标，指示产品的一般性卫生状况，用于判断食品受到粪便污染的可能性。食品大肠菌群超标，则可以推测该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，潜伏着食物中毒和流行病的威胁，对人体健康具有潜在的危险性。产品中大肠菌群超标可能由于原料、包装在生产过程中由于卫生条件控制不佳而受污染或者灭菌不彻底，如加工器具没有定期清洗消毒，操作人员在上完卫生间后洗手不彻底，个人卫生状况未达标，直接影响最终产品的卫生状况。

食用微生物指标超标的食品易引起肠胃不适，发生腹泻等。