消毒餐（饮）具中大肠菌群

GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒食(饮)具》规定消毒餐具中大肠菌群不得检出/50cm2。大肠菌群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域的用语，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污染有关的细菌。一般认为该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷白氏菌和阴沟肠杆菌等。大肠菌群分布较广，在温血动物粪便和自然界广泛存在，是评价食品卫生质量的重要指标之一。大肠菌群是作为粪便污染指标菌提出来的，主要是以该菌群的检出情况来表示食品中有否粪便污染。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。粪便是人类肠道排泄物，其中有健康人粪便，也有肠道患者或带菌者的粪便，所以粪便内除一般正常细菌外，同时也会有一些肠道致病菌存在（如沙门氏菌、志贺氏菌等），因而食品中有粪便污染，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，必须看作对人体健康具有潜在的危险性。

餐具微生物限量指标不合格的主要原因包括生产用水受到污染、洗消剂不合格、浸泡液氯浓度偏低、消毒温度和消毒时间未达规定要求、餐具消毒后被脏手或脏物接触，也不排除餐具存放的地方不干净，造成二次污染。