附件1

**部分不合格项目的小知识**

**大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。而一般情况下，造成餐饮具中的大肠菌群超标的主要原因可能是二次污染，如餐饮具没有定期清洗消毒，或餐具干热消毒时未达到规定的时间和温度。