附件3.

部分不合格项目小知识

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。按照国家标准《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB14934-2016)中规定餐饮具中大肠菌群的限量值为每50cm² 不得检出。餐饮具餐（饮）具检出大肠菌群，是提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。大肠菌群超标的原因可能是：一由于产品的加工原料、包装材料受污染；二在加工过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、灭菌不彻底。