附件2

关于部分检验项目的说明

一、大肠菌群

原因分析：大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中对大肠菌群的要求为不得检出。

复用餐饮具中大肠菌群不合格：一方面可能为餐饮具的清洗、灭菌不彻底，导致复用餐饮具中大肠菌群超标；另一方面可能为餐饮具在保洁过程中受到人员、工具等生产设备的污染，导致复用餐饮具中大肠菌群超标；或者餐饮具存放的地方不干净，造成二次污染，导致复用餐饮具中大肠菌群超标。

危害：消费者使用大肠杆菌超标的餐饮具易导致腹痛腹泻，肠道感染等症状，对人体健康有一定的影响。