附件1

不合格检验项目小知识

**1.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。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出大肠菌群。餐饮具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗不彻底，也可能是消毒餐具的消毒液未达到规定浓度，或者餐具干热消毒时未达到规定温度，又或者消毒时间未达到规定要求，或是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具受二次污染所致。使用存在大肠菌群的餐具可能会引起肠道外感染和急性腹泻等疾病。