

附件 4

关于不合格项目的说明

一、大肠菌群

大肠杆菌是一个卫生学指示菌，但并不是有检出就会导致疾病，检出值越高可能性越大，很多食物都能检出大肠菌群，但只要没有致病菌，一般不会导致健康危害，大肠菌群主要源于温血动物肠道，但广泛分布在大自然界，在餐具、米粉中等存在大肠菌群超标情况，多是因为二次污染

GB14934-2016《食品安全标准 消毒餐（饮）具卫生标准》中规定，餐具中不得检出大肠菌群。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料，包装材料受污染，或在生产过程中受人员，工器具等生产设备，环境的污染，有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。