附件4

**不合格项目解读**

餐饮具洁净度不合格项目大肠菌群项解读

菌落总数、真菌、大肠菌群是衡量食品卫生状况的重要微生物指标，[大肠菌群](http://www.so.com/s?q=%E5%A4%A7%E8%82%A0%E8%8F%8C%E7%BE%A4&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)是指一群好氧及兼性[厌氧](http://www.so.com/s?q=%E5%8E%8C%E6%B0%A7&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)，在37℃能分解乳糖产酸产气的革兰氏阴性无芽胚杆菌。大肠菌群普遍存在于人们的生活当中，它主要来源于人畜[粪便](http://www.so.com/s?q=%E7%B2%AA%E4%BE%BF&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn)，通常可作为水体粪便污染的指标菌大肠菌群。如果大肠菌群严重超标，可能会引起肠道传染病或食物中毒。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，餐（饮）具中大肠菌群应不得检出。餐饮具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮具的消毒方式不符合要求，清洗消毒不彻底未达到消毒灭菌效果，也有可能是产品经消毒后存放条件不当或操作不规范而被二次污染造成的。当然，也有可能是用餐环境中有污染源，比如：餐厅内有自由活动的宠物等。食品餐饮具中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。