附件2

部分不合格项目的小知识

一、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。餐饮具中检出大肠菌群，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。大肠菌群超标的原因，可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在加工过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、灭菌不彻底而导致。