部分不合格项目小知识

大肠菌群

本次抽检有10批次餐饮食品大肠菌群不符合食品安全国家标准规定。大肠菌群是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。在 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》中规定大肠菌群不得检出。

大肠菌群检测不合格的原因为可能由于在过程中餐饮具受人员、工器具等生产设备、环境的污染；未进行有效的消毒灭菌，灭菌不彻底；也有可能由于操作间整体环境状况较差，存在餐饮具被细菌污染的可能。