附件4

关于部分检验项目的说明

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。大肠菌群主要来源于人及温血动物的粪便，用来作为食品被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的指标。

大肠菌群不合格原因一是餐具清洗不彻底；二是消毒餐具用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，或者是消毒时间未达到规定要求；三是可能在搬运过程中，不干净的手触碰到碗筷形成污染。