关于部分检验项目的说明

1. 大肠菌群

大肠菌群是指示性微生物，主要反映了产品的卫生学状况及受致病菌污染的可能性，食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、致病性大肠杆菌等）污染的可能性较大。在《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934－2016）中，明确了大肠菌群在该类食品中不得检出。不合格的可能原因：①杀菌不彻底；②原料、包装材料受污染；③生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染；④储存运输不当。