

# 关于部分检测项目的说明

## 一、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品或餐饮具污染常用指示菌之一。餐饮具中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。使用大肠菌群超标的餐饮具易导致腹痛腹泻，肠道感染等。大肠菌群超标的原因：（1）可能是餐饮具清洗不彻底；（2）可能是消毒餐饮具用消毒液未达到规定浓度，或者餐饮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；（3）可能是在清洗、灭菌过程中受到人员、工器具的污染；（4）也可能是餐（饮）具存放的区域不洁净，而造成了二次污染所致。