附件2

部分不合格检验项目的小知识

一、大肠菌群

大肠杆菌群是评价食品卫生安全的重要指标之一，如严重超标，说明其卫生状况达不到安全要求。消费者如果使用大肠杆菌群超标的餐饮具，有可能引起呕吐、腹泻、肠胃感染等症状。餐具中检出大肠杆菌群的主要原因是产品清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等原因导致。

根据GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，大肠菌群在消毒餐（饮）具中为不得检出。