附件4

**部分不合格项目解读**

餐饮食品中复用餐饮具的微生物指标-大肠菌群

一、大肠菌群

本次抽检不合格食品样品中，共发现5批次复用餐具（餐饮食品）中的微生物指标大肠菌群不合格。根据GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》要求，大肠菌群在复用餐具中不得检出，该5批次样品均检出大肠菌群，检验结论为不合格。

大肠是反映食品卫生质量指标之一，是指示性微生物指标。如食品检出大肠菌群，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。食用大肠菌群超标的食品，可能引起急性中毒、呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。引起食品中大肠菌群超标的原因可能是产品的加工原料、包装材料、生产设备和环境受污染，产品灭菌不彻底，生产企业操作人员不按生产要求进行操作，申述不分开放置，没有按食品相应的要求进行储存和运输等。复用餐具中大肠菌群不合格，主要原因是由于灭菌不彻底或储存条件受污染。