附件4

关于部分项目的说明

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。食品餐饮具中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。多数大肠杆菌感染临床症状表现为腹泻、肠胃感染，可导致人体肠炎甚至是严重的败血症。检出大肠菌群多是因为洗餐具的水受到了污染、厨房卫生环境较差、厨师去完卫生间没洗手、也有可能是用餐环境中有污染源，比如：餐厅内有自由活动的宠物，餐饮具未经过高温消毒或消毒不彻底，在清洗过程中有遗留的洗涤剂，未用清水及时冲洗干净。