附件4:

关于部分检验项目的说明

**大肠菌群**

大肠菌群检验是指示性微生物指标，是衡量餐具卫生状况的重要指标之一。如果大肠菌群超标，意味着餐具在清洗、消毒、储存等环节存在卫生问题，使用这样的餐具可能会导致肠道疾病的传播，影响人体健康。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。

消毒餐饮具中检出大肠菌群的原因，有可能是餐饮具的消毒清洁不彻底不规范、储存环境不加、人员操作不卫生等原因。餐饮企业和家庭都应该严格按照正确的清洗、消毒流程操作，并确保餐具的储存环境干燥、清洁、通风良好。