附件3

关于部分检验项目的说明

大肠菌群

[大肠菌群](https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A7%E8%82%A0%E8%8F%8C%E7%BE%A4" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A7%E8%82%A0%E8%8F%8C%E7%BE%A4/_blank)是衡量食品卫生状况的重要微生物指标，是评价[食品卫生](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%8D%AB%E7%94%9F" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A7%E8%82%A0%E8%8F%8C%E7%BE%A4/_blank)质量的重要[指标](https://baike.baidu.com/item/%E6%8C%87%E6%A0%87" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A7%E8%82%A0%E8%8F%8C%E7%BE%A4/_blank)之一。根据《[GB 14934-1994 食(饮)具消毒卫生标准](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/6471.html" \t "http://down.foodmate.net/standard/sort/3/_blank)》规定餐饮具中不得检出[大肠菌群](https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A7%E8%82%A0%E8%8F%8C%E7%BE%A4" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A7%E8%82%A0%E8%8F%8C%E7%BE%A4/_blank)。如果大肠菌群检出，证明餐饮具没有进行规范的消毒、餐厅卫生条件较差。如大肠菌群严重超标，可能会引起肠道传染病或食物中毒。