附件3：

克州食品安全抽检不合格项目小知识 （2025年第5期）

**一、大肠菌群**

是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。复用餐饮具的菌落总数超标，不仅会影响食品安全，还可能对消费者的健康造成威胁《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定中规定，复用餐饮具大肠菌群不得检出。造成大肠菌群不合格的原因可能是商户所使清洗的复用餐饮具消毒未达到要求导致。