附件4

不合格项目说明

一、大肠菌群

大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一，如果使用大肠菌群严重超标的餐饮具进食，可能会引起肠道传染病或食物中毒。

《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中，规定了消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。

检出大肠菌群的原因可能是员工在清洗完餐具后，没有充分冲洗过水，直接进入了洗碗机，有灭菌工艺的产品灭菌不彻底，一些摆桌的餐具，即使它们从洗碗机出来时是合格的，但在存放和摆台环节若是没保护好，例如经由人手的污染，也会造成不合格。另外，很多餐厅没有足够的存放空间，有的餐具会留在餐桌上过夜。这都会对餐具造成污染。