附件3

不合格项目说明

一、微生物不合格

**大肠菌群。**大肠菌群作为餐饮具污染的常用指示菌之一，用来评价和判断餐饮具有无肠道致病菌污染的可能。食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。消毒餐（饮）具中大肠菌群超标可能为：餐饮具的消毒不彻底或对消毒餐饮具的保存方式不适当而导致。