附件2

不合格项目小知识

大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB7099-2015）中规定，一个样品的5次检测结果均不得超过100 CFU/g且至少3次检测结果不超过10 CFU/g。大肠菌群超标的原因，可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或者是生产加工过程不符合卫生要求，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。