

部分不合格项目解读

一、餐（饮）具不合格项目大肠菌群解读

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，提示其被致病菌（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 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群（/50cm²）不得检出。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮店的消毒设备不齐全或者利用率不高。食用大肠菌群超标的食品，容易使人腹泻。

二、蜂产品不合格项目菌落总数解读

菌落总数是指示性微生物指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中菌落总数不得超过 1000 CFU/g。蜂蜜中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。