附件4

**关于部分检验项目的说明**

大肠菌群

错误！超链接引用无效。细菌多存在于温血动物错误！超链接引用无效。、人类经常活动的场所以及有错误！超链接引用无效。污染的地方，人、畜错误！超链接引用无效。对外界环境的污染是错误！超链接引用无效。在错误！超链接引用无效。广泛存在的主要原因。错误！超链接引用无效。是评价错误！超链接引用无效。质量的重要错误！超链接引用无效。之一，使用大肠菌群超标的餐饮具，可能导致腹泻、胃肠炎等疾病。

餐饮具中检出大肠菌群，存有以下可能：（1）餐具清洗不彻底；（2）消毒餐具用消毒液未达到规定浓度，或者餐具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间未达到规定要求；（3）在搬运过程中，不干净的手触碰到碗筷形成污染；（4）用餐环境中有污染源。GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，大肠菌群不得检出。

黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能会对肝脏造成损害。黄曲霉毒素B1检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。