

## 附件 2

# 关于部分检验项目的说明

## 1. 大肠埃希氏菌

大肠埃希氏菌是肠出血性大肠杆菌（EHEC）的代表菌株，该菌感染剂量极低，可产生大量的Vero毒素，能引起人的出血性腹泻和肠炎。食品中大肠埃希氏菌超标，提示该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，对人体健康具有潜在的危害性。《餐饮服务非预包装即食食品微生物限量》(DBS 44/006-2024) 中规定，非预包装即食食品中当大肠埃希氏菌检出  $< 20 \text{ CFU/g(ml)}$  时评价等级为满意，当大肠埃希氏菌检出  $20\text{-}100 \text{ CFU/g(ml)}$  时评价等级为可接受，当大肠埃希氏菌检出  $> 100 \text{ CFU/g(ml)}$  时评价等级为不合格。食品中大肠埃希氏菌超标，可能是因为产品所用原料受到污染，也可能是生产加工过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染。