

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 CFU/g(ml) 时评价等级为满意，当大肠埃希氏菌检出 20-100 CFU/g(ml) 时评价等级为可接受，当大肠埃希氏菌检出 > 100 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。