**附件3**

**部分不合格项目小知识**

## 一、大肠菌群

大肠菌群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域的用语，它不代表某一个或某一属细菌，而指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌。以下是对大肠菌群的详细介绍：

定义：大肠菌群是指需氧及兼性厌氧、在37℃能分解乳糖产酸产气的革兰氏阴性无芽胚杆菌。

主要菌属：大肠菌群主要包括肠杆菌科中埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、克雷伯氏菌属和肠杆菌属。这些属的细菌均来自于人和温血动物的肠道，以埃希氏菌属（俗称典型大肠杆菌）为主。

分布范围：大肠菌群分布较广，在温血动物粪便和自然界广泛存在。它们多存在于温血动物粪便、人类经常活动的场所以及有粪便污染的地方。

检测意义：大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一，也是国内外通用的食品污染常用指示菌。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。

**不合格原因**

大肠菌群不合格的主要原因包括原材料处理不完整和加工过程再次污染，具体有以下方面：

原材料受污染：如果生产原料本身受到污染，如使用了未经充分消毒或处理的原材料，就可能导致大肠菌群超标。

加工过程污染：在加工过程中，如果生产用水未消毒、工器具消毒不彻底、人员卫生不达标或生产环境未消毒等，都可能造成食品的二次污染，导致大肠菌群超标。

**超标危害**

大肠菌群超标可能对人体健康造成以下危害：

消化不良：大肠菌群超标可能导致菌群失调，引起消化不良的情况，从而出现腹胀、腹痛等不适症状。

急性胃肠炎：如果食用了被大肠菌群污染的食物，可能会导致胃肠道受到感染，从而引起急性胃肠炎，出现腹泻、呕吐等不适症状。

尿路感染：长期大肠菌群超标可能导致有害菌群在尿路中生长繁殖，如果个人卫生不注意，可能会导致细菌上行感染，从而引起尿路感染，出现尿频、尿急等不适症状。

其他危害：大肠菌群超标还可能引起败血症、胆囊炎等危害。对于免疫力较弱的人群，如老人、儿童或患有慢性疾病的人，大肠菌群超标可能引发更严重的健康问题。