附件1

部分不合格项目的小知识

1. 大肠菌群。

一组细菌的统称，不代表某一个或某一属细菌，非细菌学专业的分类，是卫生领域用语。是人和温血动物肠道中正常存在的微生物，通常是与肠道的病原菌同时存在的。一般认为该菌群包括埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、克雷伯氏菌属和阴沟肠杆菌等，均能于需氧及兼性厌氧条件下生长。其中大肠埃希氏菌是大肠菌群中的一种，也是人和许多温血动物肠道中最主要且数量最多的一种细菌。一般来说大部分的大肠埃希氏菌是不致病的。

对大肠菌群进行检测，一来可以反映食品或者水的卫生状况，判断是否受到粪便的污染；二来也可以指示食品或者水中存在肠道病原菌污染的风险，因此将大肠菌群作为粪便污染指标来评价水体、食品等的卫生状况。

1. 菌落总数

是指在一定条件下（如需氧情况、营养条件、pH、培养温度和时间等），每克（每毫升）检样所生长出来的细菌菌落总数‌。菌落总数并不表示所有细菌的总数，而是指在一定条件下能够生长的细菌菌落总数。它不能区分细菌的种类，因此有时被称为杂菌数或需氧菌数。‌菌落总数的单位是CFU（Colony Forming Unit，即菌落形成单位）‌。CFU表示在一定稀释比例下，每个样品中所含有的细菌菌落数量。菌落总数超标通常意味着食品或环境中存在较多的细菌污染。超标的原因可能包括生产过程中卫生控制不严格、包装不当、储存条件不佳等。