食品安全风险解析

一、大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的食品污染指示性指标之一。大肠菌群作为粪便污染的指标菌，如果在食品餐饮具中检出，则表示其可能受到粪便的直接或间接污染，同时也提示被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。若使用被大肠菌群污染的餐饮具，可能会引起人体腹泻、肠胃感染等不适的症状。餐饮具检出大肠菌群一般是由于餐饮具的清洁消毒不彻底造成的，具体原因可能是消毒剂的浓度不足、消毒的温度设置过低、消毒的时间不足、餐饮具叠放消毒等等，也可能是由于消毒后，工作人员的操作不规范，如上完卫生间后洗手不彻底、在没有清洁彻底之前就摆放餐具等原因造成的。因此，提供者应该严格按照餐饮具的正确清洁消毒规范进行消毒工作，确保餐饮具的干净、卫生和安全。

1. 甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650—2019）中规定甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。造成鸡蛋中检出甲硝唑的原因可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药导致。