附件5

不合格项目说明

一、味精谷氨酸钠不合格

谷氨酸钠是味精鲜味的主要指标。造成味精中谷氨酸钠不合格的原因可能是生产厂家为降低[成本](http://baike.eastmoney.com/item/%E6%88%90%E6%9C%AC)，添加量过少，使得味精中的谷氨酸钠含量达不到标准要求。

二、复用餐饮具大肠菌群（纸片法）不合格

复用餐饮具中检出大肠菌群的原因可能由于产品的清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等原因导致。使用复用餐饮具时应关注餐厅的消毒设施能否正常工作，提供的餐具是否干净、卫生，餐饮店提供的餐饮具应该表面光洁、无油渍、无异味。