附件4

**关于部分检验项目的说明**

**一、大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。消毒餐（饮）具中大肠菌群不合格，说明消毒餐（饮）具存在卫生质量缺陷，提示该消毒餐（饮）具有被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群为不得检出（/50cm2）。造成大肠菌群超标的原因，可能是餐饮具在保洁过程中受到人员、工具等生产设备的污染和餐饮具灭菌不彻底而导致。整体来说和不注意卫生有关，也不排除餐具存放的地方不干净，造成二次污染等。

1. **阴离子合成洗涤剂**

GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。