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。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。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）规定，大肠菌群不得检出。餐（饮）具检出大肠菌群的原因可能是：餐（饮）具清洗后未经物理或化学消毒处理，直接提供使用；相关消毒操作不规范，导致消毒不彻底；餐（饮）具消毒处理后未给予妥善管理和存放，使消毒后的餐（饮）具受到人员和环境等因素的二次污染。

二、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂，其主要成分十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，而被广泛使用。如果餐(饮)具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐(饮)具上的残留，对人体健康产生不良影响，因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）规定，采用化学消毒法的餐(饮)具阴离子合成洗涤剂不得检出。餐(饮)具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是：餐(饮)具消毒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，餐(饮)具漂洗池内清洗用水重复使用，餐(饮)具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐(饮)具中。