**附件4**

**关于部分不合格检验项目小知识**

**一、感官**

即餐饮具的表面感官，表现为餐饮具的表面洁净度，《 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具 》（GB 14934-2016）中规定，餐饮具应表面光洁、不得有附着物，不得有油渍、泡沫、异味。

**二、阴离子合成洗涤剂**

主要成分是十二烷基[苯甲酸钠](https://www.baidu.com/s?wd=%E8%8B%AF%E7%94%B2%E9%85%B8%E9%92%A0&tn=SE_PcZhidaonwhc_ngpagmjz&rsv_dl=gh_pc_zhidao)或[十二烷基苯磺酸钠](https://www.baidu.com/s?wd=%E5%8D%81%E4%BA%8C%E7%83%B7%E5%9F%BA%E8%8B%AF%E7%A3%BA%E9%85%B8%E9%92%A0&tn=SE_PcZhidaonwhc_ngpagmjz&rsv_dl=gh_pc_zhidao)，加入碱性液中和，至ph趋于中性，工业上吸附用片碱，和柠檬酸就是平时使用的洗涤剂。因其化学结构的特性，易溶于水，又容易油污，所以多用于洗涤。十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，是一种非食用的合成化学物质，如果洗涤消毒流程控制不当，造成残留对人体健康造成影响。主要影响有： “阴离子洗涤剂对人体皮肤也有损害,一些从事洗涤剂职业的人员,手背、前臂等裸露部位常有皮炎,进一步发展成湿疹。 对肝脏的损伤作用也是存在的。《 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具 》（GB 14934-2016）中规定，阴离子合成洗涤剂项目为不得检出。

**三、大肠菌群（纸片法）**

**大**肠菌群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域的用语，它不代表某一个或某一属细菌，而指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌，这些细菌在生化及血清学方面并非完全一致，其定义为：需氧及兼性厌氧、在37℃能分解乳糖产酸产气的革兰氏阴性无芽胞杆菌。主要是以该菌群的检出情况来表示食品中有否粪便污染。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。《 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具 》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群不得检出。