附件2

部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）中规定，酱油同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过50000CFU/mL，且最多允许2个样品的检测结果超过5000CFU/mL；GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》中规定，熟肉制品同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过100000CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10000CFU/g。酱油、肉制品中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计）

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，在消毒企业中被广泛使用。但是如果餐（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。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，一般是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，以及餐具漂洗池内清洗用水重复使用、餐具数量多造成交叉污染等原因，进而残存在餐（饮）具中。

三、大肠菌群

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，而是一群细菌，该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷白氏菌和阴沟肠杆菌等。大肠菌群多存在于温血动物粪便、人类经常活动的场所以及有粪便污染的地方，用大肠菌群数作为餐具消毒效果的监测指标，具有很好的代表性和很高的灵敏度。使用有大肠菌群的餐具，可能会引起人体腹泻、肠胃感染等不适症状。

造成餐具大肠菌群超标的原因主要餐饮具消毒不彻底，还有一些客观的原因就是餐具清洁用水受到了污染、用餐环境中有污染源，比如洗餐具的地方靠近厕所、饲养宠物、餐具存放的地方不干净等造成的二次污染。