**附件4**

**关于部分检验项目的说明**

一、**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、肥皂等洗涤剂的主要成分，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,在消毒企业中广泛使用,但是如果餐具清洗消毒流程控制不当,会造成洗涤剂在餐具上的残留,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，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。

**三、大肠菌群**

造成餐饮具中的大肠菌群超标的主要原因是：1.洗餐具的水收到了污染；2.餐具清洗过程中没有消毒，且长期使用；3.餐具存放的地方不干净，造成二次污染；4.用餐环境中有污染源；5.员工未彻底清洁双手，就开始摆餐具造成二次污染；6.餐饮具没有定期清洗消毒，或餐具干热消毒时未达到规定的时间和温度等。消费者们如果使用了大肠菌群超标的餐具，会引起腹泻、肠胃感染等。