**附件4**

**不合格检验项目说明**

**1、大肠菌群**

大肠菌群最初作为肠道致病菌而被用于水质检验，现已被我国和国外许多国家广泛用作食品卫生质量检验的指示菌。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，一般认为该菌群细菌可能包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷伯氏菌和阴沟肠杆菌等。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，餐（饮）具中大肠菌群应不得检出。存在大肠菌群检出的情况，原因可能是餐具清洗不彻底、消毒灭菌不彻底，也可能是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具二次污染。

**2、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洁精、洗碗粉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（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。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）中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。长期使用不合格复用餐具，会对人体健康产生不良影响。检出阴离子合成洗涤剂原因，可能是餐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，餐具漂洗池内清洗用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐具中。