附件4

不合格项目说明

大肠菌群

大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一，如果使用大肠菌群严重超标的餐饮具进食，可能会引起肠道传染病或食物中毒。

《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中，规定了消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。

检出大肠菌群的原因可能是员工在清洗完餐具后，没有充分冲洗过水，直接进入了洗碗机，有灭菌工艺的产品灭菌不彻底，一些摆桌的餐具，即使它们从洗碗机出来时是合格的，但在存放和摆台环节若是没保护好，例如经由人手的污染，也会造成不合格。另外，很多餐厅没有足够的存放空间，有的餐具会留在餐桌上过夜。这都会对餐具造成污染。

孔雀石绿

孔雀石绿是有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物，可用作治理鱼类或鱼卵的寄生虫、真菌或细菌感染，对脂鲤和鲶鱼等海产动物来说，有高度毒性、高残留等副作用，长期超量使用可致癌，无公害水产养殖领域国家明令禁止添加。2005年7月7日，国家农业部办公厅向全国各省、自治区、直辖市下发了《关于组织查处“孔雀石绿”等禁用兽药的紧急通知》，在全国范围内严查违法经营、使用“孔雀石绿”的行为。食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单 (农业农村部公告第250号)中规定食品动物中禁止使用孔雀石绿。