附件4

不合格项目说明

阴离子合成洗涤剂

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。所以加强消毒企业的监督管理，提高餐饮具洗涤消毒的工作质量成为当下食品相关产品安全监管的重要工作之一。

大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的食品污染指示性指标之一。大肠菌群绝大部分直接或间接来自人和温血动物的粪便，此外少数一部分来自典型大肠杆菌排出体外7～30天后在环境中的变异菌群。大肠菌群作为粪便污染的指标菌，如果在食品餐饮具中检出，则表示其可能受到粪便的直接或间接污染，同时也提示被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。若使用被大肠菌群污染的餐饮具，可能会引起人体腹泻、肠胃感染等不适的症状。消毒餐饮具中检出大肠菌群，一般由于餐饮具的清洁消毒不彻底造成的，具体原因可能是消毒剂的浓度不足、消毒的温度设置过低、消毒的时间不足等等，也可能是由于消毒后，工作人员的操作不规范，如上完卫生间后洗手不彻底、在没有清洁彻底之前就摆放餐具等原因造成的。因此，提供者应该严格按照餐饮具的正确清洁消毒规范进行消毒工作，确保餐饮具的干净、卫生和安全。