附件4：

关于部分检验项目的说明

**1、大肠菌群**

餐具中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌）污染的可能性较大。《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中规定，餐具中的大肠菌群不得检出。餐具中大肠菌群超标的原因，可能是产品消毒不彻底或所用包装受到污染；也可能是生产加工过程的卫生条件控制不严格等。

**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（以十二烷基苯磺酸钠计）:阴离子合成洗涤剂是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，其主要成分是十二烷基磺酸钠，这是一种低毒的化学物质，它具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，被我们在日常生活中广泛使用。但是，如果餐具清洗不干净,就会造成洗涤剂在餐具上的残留,对人体的健康产生不良影响。复用消毒餐具中阴离子合成洗涤剂的含量应符合国家强制性标准GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定，标准中规定阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）的限量要求为“不得检出”，也就是说复用餐具在清洗消毒过程中使用的洗消剂应彻底清洗干净，消毒待使用的餐具中阴离子合成洗涤剂不能有残留。清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格；洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净；餐具数量过多，洗涤剂、消毒剂浸泡餐具重复使用，造成交叉污染，使得阴离子洗涤剂残留在餐具中。