**附件4：**

关于部分检验项目的说明

**1、过氧化值**

过氧化值反映了油脂酸败的程度。油脂的酸败分为两部分，其中油脂中的不饱和脂肪酸的双键被氧化打开形成过氧化物，这一部分酸败就用过氧化值来表示。过氧化值高表明样品中油脂和脂肪酸等被氧化到了一定程度，吃起来有酸败、哈喇等异味，涩，口感差，食之影响健康。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。不合格原因可能是使用酸败的油作为原料或加工过程控制不当或储运不当，导致油脂酸败。

**2、大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。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。

**3、阴离子洗涤剂**

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。主要不合格原因是：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。要有效解决餐具中阴离子洗涤剂超标问题正规渠道购买符合国家标准的餐具洗涤剂、消毒剂；根据餐具上的油污情况及洗涤剂、消毒剂的使用说明，使用合理剂量的洗涤剂、消毒剂，避免过量使用洗涤剂、消毒剂；流水彻底冲洗使用了洗涤剂、清洗的餐具，以避免残留。