**附件4**

**关于部分检测项目的说明**

**一、大肠菌群**

大肠菌群是指一群能在36℃,24小时内发酵乳糖产酸产气、需氧和兼性厌氧的革兰阴性无芽胞杆菌，它主要包括肠杆菌科的大肠埃希氏菌、枸椽酸杆菌、克雷伯氏菌和阴沟肠杆菌。如果食用大肠菌群严重超标的食物，可能引起腹泻等肠胃感染性疾病，甚至食物中毒。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，消毒餐（饮）具中应不得检出大肠菌群。

餐具检出大肠菌群超标，反映该餐饮店的消毒卫生状况不达标，原因可能是：（1）餐饮具清洗不彻底。（2）消毒餐饮具用消毒液未达到规定浓度，餐饮具干热消毒时未达到规定温度，以及消毒时间未达到规定要求。

**二、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）**

阴离子合成洗涤剂包括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，其主要成分十二烷基磺酸钠，具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在日常生活中广泛使用。十二烷基磺酸钠是一种低毒物质，对皮肤、肝脏、血液系统等有慢性毒害作用。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》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。餐具中阴离子合成洗涤剂不合格的原因，可能是清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格、未彻底冲洗干净或餐具数量过多，洗涤剂、消毒剂浸泡餐具重复使用，造成交叉污染。