

## 关于部分检验项目的说明

### 一、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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）中规定不得检出。造成大肠菌群超标的原因，可能是灭菌消毒不彻底等。

### 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过量，对人体健康产生不良影响。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。

造成阴离子合成洗涤剂超标的主要原因：一是清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格。根据 GB14934 规定，所用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1-2015《洗涤剂》、GB 14930.2-2012《食品安全国家标准 消毒剂》规定。如果用于清洗餐具的洗涤剂、消毒剂不符合标准，这样不仅清洗不干净餐具反而会造成二次污染。二是洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。可能是由于使用了过量的洗涤剂、消毒剂或水冲洗不充分、不彻底造成。