

## 不合格检验项目说明

### 1.大肠菌群

GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，餐（饮）具的大肠菌群项目应不得检出。

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，一般是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、餐饮具叠放消毒等等，也可能是由于消毒后，工作人员的操作不规范，在没有清洁彻底之前就摆放餐具等原因造成的。

### 2.阴离子合成洗涤剂

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。