

附件 2:

关于部分检验项目的说明

1.阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，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，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点被广泛使用。阴离子合成洗涤剂是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。如果餐具清洗消毒过程中控制不当，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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，餐饮具不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。餐饮具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐饮具消毒单位使用的洗涤剂质量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。

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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌

群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，大肠菌群在消毒餐饮具中的限值为不得检出/50cm²。复用餐饮具中大肠菌群超标的原因，可能是清洗不干净、清洗过程中中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。