附件3

关于部分检验项目的说明

一、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，在日常生活中被广泛使用。但是，如果洗涤剂在餐饮具有残留，可能会对人体的健康产生不良影响。根据国家标准GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，餐饮具的阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）/（mg/100cm2）检测限量为“不得检出”。

造成餐饮具中阴离子合成洗涤剂不合格的原因，一方面可能是清洗餐饮具所用洗涤剂、消毒剂不符合标准要求；另一方面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，造成餐饮具上残留洗涤剂、消毒剂；洗涤剂、消毒剂浸泡餐饮具重复使用，造成交叉污染，也会使得阴离子合成洗涤剂的残留。

二、大肠菌群

大肠菌群是一种卫生指示菌，能够反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。卫生指示菌超标说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危险性。根据国家标准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/（/50cm2）检测限量为“不得检出”。

餐饮具中检出大肠菌群可能是由于餐饮具的消毒杀菌工序不规范、生产工人操作不卫生或包装材料消毒不彻底、包装不严所致。