**附件1**

 **部分不合格检验项目小知识**

**1.大肠菌群**

大肠菌群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域的用语，它不代表某一个或某一属细菌，而是一群细菌，该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷白氏菌和阴沟肠杆菌等。使用有大肠菌群的餐具，可能会引起人体腹泻、肠胃感染等不适症状。 餐具大肠菌群超标对人体的危害 使用大肠菌群超标的餐具，最明显的症状就是腹泻，严重点的还会导致肠道外感染，对人体健康带来负面影响。 腹泻 潜伏期通常为3至4日，但亦会长达9日。腹泻常为自限性，一般2～3天即愈，营养不良者可达数周，也可反复发作。可通过饮用受污染的水或进食未熟透的食物感染。 肠道外感染 会造成肠道外感染。潜伏期通常为3至4日，但亦会长达9日。大肠杆菌可侵入血流，引起败血症。早产儿、新生儿，易患大肠杆菌性脑膜炎。是婴儿腹泻的主要病原菌，有高度的传染性，严重者可致死。 沙门氏菌

1. **阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)**

 阴离子合成洗涤剂阴离子合成洗涤剂，即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,对人体健康产生不良影响，因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。GB14934-2016《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，原因可能是：餐（饮）具消毒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，餐具漂洗池内清洗用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。