

附件 3

不合格项目解读

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。餐具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗、灭菌不彻底，或存放过程中受到污染所致。

二、阴离子合成洗涤剂

其主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是日常生活中经常用到的洗涤用品的主要成分，具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点。餐具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是餐饮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，进而残存在餐具中。

三、毒死蜱

又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

四、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，

对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

五、亚硝酸盐

亚硝酸盐可用于食品防腐、护色，使用在肉制品中可抑制肉毒杆菌的生长。腌腊肉制品中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）的限量为 30mg/kg，造成亚硝酸盐超标的原因，可能是企业为改善产品色泽，或弥补加工卫生条件不佳，延长产品保质期而超限量使用。