附件4:

关于不合格项目的说明

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数用以判定食品被细菌污染的程度。造成微生物超标的因素很多，如生产工艺、生产环境、人员卫生、包装容器、商品运输等都可能引起细菌污染。食用菌落总数超标的食品容易引起腹泻等肠道疾病，严重时可引起食物中毒现象。

二、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，就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，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在餐饮具清洗消毒企业中广泛使用。阴离子合成洗涤剂的主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,长期摄入，会对人体健康产生不良影响。

可能超标原因：餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，洗涤剂过量使用、未经足够量清水冲洗、清洗用水重复使用等，都会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留。