

附件 2

不合格检验项目小知识

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。餐饮具中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。

二、耗氧量

耗氧量是用来间接评价水体受有机物污染状况的综合指标之一，当水体被有机物污染后耗氧量会增加。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）规定，包装饮用水中耗氧量应不超过 2.0 mg/L。

三、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）是洗涤剂的主要成分。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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定，化学法消毒的餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。