附件4

部分不合格项目解读

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，即日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分为十二烷基苯磺酸钠。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，采用化学消毒法的复用餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂应不得检出。

该物质为低毒物质，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，复用餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂使用量过大，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（饮）具中。

二、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。在《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中对菌落总数的规定为n=5，c=2，m=104 CFU/g，M=105 CFU/g，即采同批次独立包装的5个样品，允许5个样品中菌落总数检验值≤104 CFU/g，允许有≤2个样品其菌落总数检验值在104 CFU/g到105 CFU/g之间，不允许有样品菌落总数检验值＞105 CFU/g。

菌落总数超标的原因可能有四种：一是企业在生产过程中对操作人员的卫生监督管理薄弱，不注重操作人员个人卫生，没有正确进行消毒程序；二是企业对设备器具清洗不彻底，物料滞留在设备缝隙内，清除、消毒不严格，使得微生物在缝隙内大量繁殖。三是由于生产原料存在变质，物料杀菌不彻底；四是生产车间环境温度控制不当，生产现场环境卫生较差，物料冷却滞留时间过长等，造成微生物的二次繁殖。

三、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种水源性和食源性致病菌，它在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在，尤其喜欢在潮湿的环境中生长繁殖。铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，饮用含铜绿假单胞菌的瓶装水很可能导致抵抗力较差的老弱病幼孕人群腹泻等疾病的发生。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定铜绿假单胞菌的限量为n=5，c=0，m=0 CFU/250mL，即采同批次独立包装的5个样品，均不允许检出铜绿假单胞菌。

目前国内市场销售的包装饮用水包装形式主要包括桶装、瓶装以及袋装。有研究显示水处理过程中微生物的主要来源为原水、离子交换等过程的污染，而经过滤、臭氧消毒等工艺后水的质量（灌装前）比较稳定，铜绿假单胞菌的检出率很低。瓶装及袋装饮用水的包装容器一般采用的一次性高温吹塑成型，且其生产及灌装过程都是在全封闭高温环境下进行，故在此过程受到微生物污染风险较小。大部分桶装饮用水生产企业采用的是回收桶消毒再利用，而回收桶消毒工序过程较为复杂。桶装水铜绿假单胞菌不合格的原因主要是回收桶清洗消毒不彻底，对产品造成二次污染。

四、大肠菌群

大肠菌群的高低反映加工过程中食品被粪便污染的程度，是评价产品及食品卫生质量的重要指标。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定大肠菌群的限量为n=5，c=0，m=0 CFU/mL，即采同批次独立包装的5个样品，均不允许检出大肠菌群。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中对大肠菌群的规定为n=5，c=2，m=10 CFU/g，M=100 CFU/g，即采同批次独立包装的5个样品，允许5个样品中大肠菌群检验值≤10CFU/g，允许有≤2个样品其大肠菌群检验值在10 CFU/g到 100 CFU/g之间，不允许有样品大肠菌群检验值＞100 CFU/g。

导致大肠菌群超标的主要原因是二次污染。包装饮用水大肠菌群不合格，应排查水源本身是否污染严重，并检查工厂设备、环境、水桶的卫生状况，监督操作人员是否认真洗手消毒，并检查水处理工艺各环节消毒措施是否到位。糕点大肠菌群不合格，例如加工器具未定期清洗消毒、操作人员洗手消毒不彻底、个人卫生状况未达标等都可能影响最终产品的卫生状况。

五、三氯蔗糖

三氯蔗糖是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定允许使用于部分食品的甜味剂，但不允许用于白酒产品。白酒产品中检出甜味剂的原因可能有企业为改善白酒口感而有意违规添加，也有可能是外购的原酒或调味酒带入。