附件1

**部分不合格项目的小知识**

**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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》 （GB 14934-2016）中规定消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。造成大肠菌群超标的原因，可能是餐饮单位清洗消毒不彻底。

**二、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，以十二烷基苯磺酸钠为主，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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，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。阴离子合成洗涤剂超标其原因可能是餐（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。

**三、恩诺沙星**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物和鱼类，在牛、禽和其他动物的肌肉及脂肪中的最大残留限量为100μg/kg，在鱼类的皮和肉中的最大残留限量为100ug/kg，家禽产蛋期中禁用。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。