

不合格项目解读

1.大肠菌群

大肠菌群主要来源于温血动物肠道，但广泛分布在自然界，是评价食品卫生质量的重要指标之一。餐饮具中检出大肠菌群多是洗餐具的水受到了污染、厨房卫生环境较差、操作人员不注意卫生引起的。

2.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日常生活中经常用到的洗涤剂主要成分。餐饮具中阴离子合成洗涤剂有检出的原因主要是清洗流程不规范，如洗涤剂清洗不干净或未用清水及时冲洗干净。