达州市普通食品

抽检不合格项目解读

一、餐饮器具不合格项目大肠菌群解读

餐馆的消毒餐饮具（复用餐饮具）中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌) 污染的可能性较大。而一般情况下，造成餐饮具的大肠菌群超标的原因有：洗餐具的水受到了污染，厨房卫生条件差，餐具清洗过程中没有消毒且长期使用，洗餐具的地方靠近厕所，洗餐具的师傅上厕所后没有勤洗手，无菌意识薄弱，餐具存放的地方不干净，造成二次污染。消费者使用了大肠菌群超标的餐具，会引起腹泻、肠胃感染。

二、餐馆的消毒餐饮具（复用餐饮具)检出阴离子合成洗涤剂的原因

（1）清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格。根据GB14934规定，所用的洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1《洗涤剂》、GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》规定。如果用于清洗餐具的洗涤剂、消毒剂不符合标准，这样不仅清洗不干净餐具反而会造成二次污染。

（2）洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。可能使用了过量的洗涤剂、消毒剂或水冲洗不充分、不彻底，造成餐具上残留洗涤剂、消毒剂。