附件4

关于部分检验项目的说明

一、过氧化值

过氧化值是反映食用油脂新鲜度和氧化酸败程度的重要卫生指标。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中过氧化值应不超过0.25 g/100g。糕点中过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储运过程中环境条件控制不当，也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪氧化，使得终产品油脂氧化。

二、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即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，其主要成分十二烷基磺酸钠，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，被广泛使用。但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。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不合格或使用量过大，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。

三、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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，消毒餐（饮）具的大肠菌群应不得检出。造成大肠菌群超标的原因，可能是清洗消毒不彻底，或受到人员、工具器具以及环境的污染等。