附件4

不合格项目说明

**大肠菌群**

大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一，如果使用大肠菌群严重超标的餐饮具进食，可能会引起肠道传染病或食物中毒。

《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中，规定了消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。

检出大肠菌群的原因可能是员工在清洗完餐具后，没有充分冲洗过水，直接进入了洗碗机，有灭菌工艺的产品灭菌不彻底，一些摆桌的餐具，即使它们从洗碗机出来时是合格的，但在存放和摆台环节若是没保护好，例如经由人手的污染，也会造成不合格。另外，很多餐厅没有足够的存放空间，有的餐具会留在餐桌上过夜。这都会对餐具造成污染。

**二氧化硫残留量**

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定了蔬菜制品酱腌菜中二氧化硫残留量≤0.1g/kg的要求。

在食品的生产加工过程中，经常加入二氧化硫、亚硫酸盐等，使食品褪色和免于褐变，改善外观品质，延长保质期。一些不法商贩在利益的驱使下，在食品中大量地添加二氧化硫及其盐类是导致二氧化硫超标的主要来源。