

附件 2:

关于部分检验项目的说明

1. 大肠埃希氏菌

大肠埃希氏菌通常被称为大肠杆菌，广泛存在于人和温血动物的肠道中，是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。大肠埃希氏菌不合格，表明食品的卫生状况欠佳，提示该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性。现制现售即食食品中大肠埃希氏菌不合格的原因，可能是生产加工人员带菌造成污染；也可能是原料污染，生产过程卫生条件控制不当、杀菌不彻底、产品交叉污染；还可能与产品储运不当有关。

2. 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂的主要原料是十二烷基苯磺酸钠，国外长期的实验和实践已经证明，大剂量的十二烷基（苯）磺酸钠对黏膜和上呼吸道有刺激作用，对眼和皮肤有刺激作用。长期使用十二烷基苯磺酸钠超标的餐（饮）具，可能容易引起呼吸系统过敏性反应。