不合格项目情况说明

一、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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。不合格原因分析：餐饮具清洗不彻底、消毒餐饮具用消毒未达标、消毒后的餐饮具保洁不规范、用未经消毒的抹布对已消毒的餐用具进行擦拭等原因。

二、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洗洁精、洗衣粉、洗衣液等洗涤剂的主要成分，通常为烷基磺酸钠类物质。阴离子合成洗涤剂毒性较低，但对机体有持久的慢性毒性作用，长期摄入，会对皮肤、肝脏等有损伤作用，还可能引起人体呼吸系统的过敏性反应。不合格原因分析：可能是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、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。长期食用甲硝唑超标的食品，可能在人体内蓄积，产生消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。不合格原因分析：造成鸡蛋中检出甲硝唑的原因可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药导致。

四、苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入苋菜红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性，可能危害人体健康。不合格原因分析：可能是生产过程中计量不准导致终产品苋菜红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用。