部分不合格项目的小知识

一、铝的残留量

在传统面制品加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾），可以提高面制品的韧性，减少断条损失。硫酸铝钾的添加会造成面制品中铝残留。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定面制品中铝的残留量不得超过100mg/kg。长期过量摄入铝会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育，抑制胎儿的生长发育。

二、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。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

三、菌落总数

菌落总数是用来判定食品在被加工过程中被污染的程度及卫生质量的重要指标。食品的生产加工过程中，卫生质量的高低首先决定于食品原料的来源。菌落总数超标可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、器具等生产设备、环境的污染等原因导致。