附件3

不合格项目的小知识

一**、铝的残留量（干样品，以Al计）**

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于豆类制品，其添加量“按生产需要适量添加”，而在终产品（干样品）中的铝残留最大限量不得超过100mg/kg。粉丝粉条（干样品）中铝的最大残留限量值为200mgkg。铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

**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）污染物可能性较大。大肠菌群超标，可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或者是生产加工过程中产品受人员、工具器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

**三、铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌又名绿脓杆菌，是一种常见的革兰阴性杆菌，广泛分布在水、土壤、食品以及医院等环境中。对抵抗力较弱的人群存在较大健康风险，容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标的主要原因有：水源受到污染，或生产过程中卫生控制不严格，从业人员未经消毒的手直接与饮用水或容器内壁接触；或包装材料未进行彻底清洗消毒。

**四、菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。菌落总数超标，可能是企业所使用的原辅料初始菌数较高，或未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能是产品包装密封不严，储运条件控制不当等导致。