附件1

**部分不合格项目的小知识**

1. **菌落总数**

菌落总数是衡量食品卫生状况的重要微生物指标之一，用以判定食品被细菌污染的程度。食品的菌落总数严重超标，说明其产品的卫生状况达不到基本的卫生要求，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。消费者食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，严重的可能造成中毒性细菌感染，危害人体健康安全。

1. **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，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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，粉丝、粉条中的铝的残留量(干样品，以Al计)的最大限量值为200mg/kg。铝的残留量(干样品，以Al计)不合格的原因可能是原料带入、违规使用、过程控制不严（如：加工过程机械污染，为了增加食品的弹性及松软程度，在食品中添加了“十二水硫酸铝钾”，俗称“明矾”等）。

1. **溶剂残留量**

在食用植物油质量标准中，溶剂残留量是常见的一项强制性质量指标，可以表明油脂产品质量是否符合标准，同时也能反映出生产成本的大小。溶剂残留量超标的原因可能生产加工过程中使用浸提溶剂后，没有在后续工艺中采取有效措施去除溶剂，或又将此类产品违规标称为压榨。食用油中溶剂残留量过高，长期接触会对人体的神经系统和造血系统有损害。