部分不合格项目的小知识

1. 大肠菌群问题

本次抽检有5批次餐饮食品大肠菌群不符合食品安全国家标准规定。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。食品中大肠菌群超标的原因，说明个别企业可能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，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

二、食品添加剂问题

本次抽检有3批次餐饮食品不符合食品安全国家标准规定。亚硝酸盐具有防腐性，可与肉品中的肌红素结合而更稳定，所以常被作为保色剂。但是，人体吸收过量亚硝酸盐，会导致血红蛋白变性，让它们失去输送氧气的能力，引发急性中毒。慢性蓄积性中毒有致癌的可能。消费者选购时注意颜色，颜色红的太鲜艳可注意，品种作为次要参考。

三、铝的残留问题

本次抽检有6批次餐饮食品铝的残留不符合食品安全国家标准规定。含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。铝虽是一种低毒金属元素，不会导致急性中毒，但人体摄入后大部分会在体内蓄积形成潜在危险，长期过量摄入会干扰思维、意识和记忆功能，使记忆、视力减退。铝残留量超标的原因可能是个别企业为增加产品口感，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。