

不合格项目解读

一、铝的残留量(干样品，以 Al 计)

铝属于低毒金属，但人体摄入后，只有少量铝排出体外，大量铝会在人体蓄积。长期食用铝超标的食物会损伤大脑。铝的残留量不合格的原因可能是商家为了改善口感超量使用硫酸铝钾（钾明矾）、硫酸铝铵（铵明矾）。

二、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。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。餐（饮）具中检出大肠菌群，可能是餐（饮）具在清洗、灭菌过程中受到人员、器具的污染，灭菌不彻底导致；也可能是餐（饮）具存放的区域不洁净，而造成了二次污染所致。饮料中大肠菌群超标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。