部分不合格项目的小知识

一、大肠菌群

大肠菌群是评价食品卫生的重要指标之一，属于在餐饮产品中不得被检测出的项目。如果饮食中的大肠菌群超标将会导致肠胃疾病，后果可不容小觑。比如肠道外感染，可引起腹膜炎、胆囊炎、阑尾炎等。婴儿、年老体弱、慢性消耗性疾病、大面积烧伤患者，大肠杆菌可侵入血液，引起败血症。

二、铝的残留量

在传统粉丝粉条加工过程中，添加硫酸铝钾（明矾），可以提高粉丝的韧性，减少断条损失。长时间摄入铝会对人体产生慢性毒性。铝经胃肠吸收后，主要积聚于骨骼，引起骨质疏松和软骨病，并且较难排出体外。铝超标对儿童的影响更大，因为铝会影响钙磷代谢，从而对少年儿童的生长发育造成一定影响，严重影响孩子骨骼的生长，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。