附件1

风险解析

一、铝的残留量

小麦粉制品中的铝主要来自食品添加剂，也就是明矾。明矾的作用，不止可以用于食品疏松膨胀，它还可以让面条、粉丝之类的食物变得更加有弹性。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中明确规定豆类制品中铝的残留量不得超过100mg/kg。超限量使用食品添加剂明矾，反映出食品生产经营者对食品添加剂的认识不足，以及生产管理和关键工艺投料配比的控制不严。

1. 阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，被广泛应用。但是，如果餐具清洗流程控制不当,会造成洗涤剂在餐具上的残留,对人体健康产生不良影响。对阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不合格的样品进行原因分析可能是：餐（饮）具清洗单位使用的洗涤剂使用量过大，未经足够量清水冲洗，餐具漂洗池内清洗用水重复使用，餐具数量多，冲洗次数不够，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。