附件4

检验不合格项目小贴士

1. 大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。大肠菌群超标的食品餐饮具可能导致食物被污染。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。消毒餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮具在存放过程受到环境的污染，或是餐饮具的清洁消毒不彻底造成。

1. 日落黄

日落黄又名食用黄色3号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入日落黄超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中日落黄的最大使用量为0.1g/kg。蜜饯凉果中日落黄检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品日落黄超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。