

部分不合格项目解读

一、蛋不合格项目氟苯尼考解读

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。

《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

二、固体饮料不合格项目水分解读

固体饮料产品水分超标，容易导致产品在保质期内结块、潮解，容易滋生微生物甚至使产品发生霉变，达不到标准规定的保质期。固体饮料水分超标，可能是企业对原辅料或存储条件控制不当引起的。

三、糖果不合格项目日落黄、胭脂红解读

日落黄、胭脂红是人工合成的着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，日落黄在胶基糖果中的最大使用量为

0.1 g/kg，除胶基糖果以外的其他糖果为 0.3 g/kg；胭脂红在可可制品、巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果（装饰糖果、顶饰和甜汁除外）中的最大使用量为 0.05 g/kg。

糖果中柠檬黄、胭脂红超标的原因，可能是企业为了改善产品色泽违规超限量使用。

四、餐（饮）具不合格项目大肠菌群解读

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，提示其被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。

《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群（/50cm²）不得检出。

餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮店的消毒设备不齐全或者利用率不高。食用大肠菌群超标的食品，容易使人腹泻。