附件2

不合格项目的小知识

一 、诱惑红

诱惑红是一种鲜艳的深红色食用色素，具有优良的稳定性，可安全地用于食品、饮料、药品等的着色。在肉制品中，由于其强抗氧化性，诱惑红可作为保鲜剂、着色剂使用，提高肉类色泽。

可以使用诱惑红的肉制品有以下三类：西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮类）、‌肉灌肠类、‌可食用动物肠衣类，除此以外，是不能使用的。

‌

1. 菌落总数

1.（肉制品）

菌落总数指在一定条件下（如温度、pH值、需氧环境等）每克或每毫升食品中生长的细菌菌落总数。这个指标能够反映出食品的新鲜度、被细菌污染的程度以及生产过程中的卫生状况。

其超标不仅破坏食品营养成分、加速腐败变质，还可能增加致病菌污染风险，威胁消费者健康。轻微超标可能引发肠胃不适，严重超标会增加致病菌数量，引发腹泻、呕吐等胃肠炎症状，极端情况下可能引发食物中毒或败血症。

菌落总数超标通常由生产环节卫生控制不足、包装密封不严或储运条件不当导致。例如，部分企业未严格把控原料清洗消毒、加工环境卫生或灭菌工艺，导致微生物污染。

2.（饮料）

菌落总数是反映饮料卫生质量的重要指标之一。它可以直观地反映出饮料在生产、加工、储存和运输过程中受微生物污染的程度。严格控制菌落总数，有助于确保饮料的品质稳定性，延长产品保质期。同时，较低的菌落总数也能降低消费者因饮用饮料而感染食源性疾病的风险。

1. 霉菌

饮料中除含有大量的水分外，还含有不等量的糖、酸、乳、钠、脂肪、能量以及各种[氨基酸](https://zhidao.baidu.com/search?word=%E6%B0%A8%E5%9F%BA%E9%85%B8&fr=iknow_pc_qb_highlight)、维生素、[无机盐](https://zhidao.baidu.com/search?word=%E6%97%A0%E6%9C%BA%E7%9B%90&fr=iknow_pc_qb_highlight)等营养成分，因此当温度合适的时候，长时间存放饮料就会长出霉菌。例如曲霉、青霉属、根霉属、毛菌霉、交链疱霉属等。

饮料中霉菌超标可能导致多种健康风险，具体影响取决于摄入量和个体差异。霉菌产生的代谢产物可能刺激胃肠道，引发恶心、呕吐、腹痛、腹泻等急性症状，通常在摄入后数小时内出现。某些霉菌（如黄曲霉毒素）具有致癌性，长期或大量摄入可能增加肝癌、胃癌等风险；过敏体质人群可能出现皮疹、哮喘或呼吸道刺激；免疫力低下者（如儿童、老人）易引发感染或加重原有疾病。

消费者购买时应检查包装是否完好，避免购买胀罐或浑浊饮料。开封后尽快饮用，冷藏保存以减少霉菌滋生风险‌。

‌