附件 4

# 部分检验项目小知识

## 一、日落黄

日落黄是一种橙红色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，食用黄色色素。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，日落黄在熟肉制品中不得使用。如果长期过量食用日落黄，会对人体健康造成伤害。造成食品中日落黄不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

## 二、大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。其卫生学意义：一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌；二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌，提示食品被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌等）污染的可能性较大。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。

大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，有加热处理工艺的产品加热不彻底而导致。