



你吃的雪糕、喝的奶茶干净卫生吗?6月12日,南京市玄武区市场监督管理局对“夏日冷饮”专项抽检情况进行通报。现代快报记者了解到,在冷冻饮品、果茶(奶茶)、啤酒等80批次的抽样检测中,2批次雪糕不合格,4批次果茶(奶茶)存在微生物污染的情形,有较高的食品安全风险。此外,1批次抽样食用冰的菌落总数检测为1200CFU/g,同样存在较大风险。

1杯霸气西柚相当于16块方糖,1杯霸气绿柠檬相当于3杯美式咖啡……抽检过程中,许多小伙伴关心的问题也有了答案。喝奶茶、果茶,会变胖甚至睡不着,这是真的!

见习记者 杜雪迎 现代快报+/ZAKER南京记者 徐红艳 徐岑/文 徐洋/摄(除署名外)



2批次雪糕不合格、不另加糖的果茶检出糖分……南京抽检“夏日冷饮”发现——

1杯水果茶=3杯美式咖啡 失眠原因找到了?

抽检结果

2批次雪糕菌落总数和大肠菌群超标

现代快报记者了解到,此次共检测44批次,抽检了冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰等冷饮,主要检测了微生物(菌落总数、大肠菌群)、添加剂(甜蜜素、阿力甜)等安全性指标,营养性指标为蛋白质含量。抽样单位涉及连锁便利店、超市、食杂店、冷饮批发店、茶饮店等。

抽样中,38批次为雪糕、冰淇淋等,其中2批次检测不合格,分别是:抽样自南京三佳百货超市的台式珍珠奶茶雪糕,抽样自南京继好楠百货超市的奶油曲奇雪糕。不合格项目均是菌落总数(最高分别为130000CFU/g、240000CFU/g)和大肠菌群

(最高分别为110CFU/g、280CFU/g)。

玄武区市场监管局食品科科长罗亚玲表示,菌落总数和大肠菌群不合格说明产品发生了微生物污染,产生原因可能是生产环境卫生不达标、生产设施设备清洗消毒不按要求、运输存储条件不当发生污染等。而2批次不合格雪糕均是去年生产的,零售终端保存条件不当、存储时间较长等因素,均可能是其不合格的重要原因。

据悉,菌落总数、大肠菌群超标的食品,容易引发呕吐、腹泻等肠胃道疾病。对不合格批次雪糕,玄武区市场监管局目前已介入调查。



保存条件不当、存储时间较长都会导致雪糕存在食品安全风险

1批次食用冰菌落总数较参考标准高

奶茶、咖啡,你喜欢加冰还是去冰?据抽检人员介绍,餐饮环节的散装食用冰目前尚无国家标准,此次是参照预包装食用冰的标准进行风险评估,即菌落总数和大肠菌群的标准为100CFU/g、10CFU/g。

抽检的食用冰主要检测指标为微生物和重金属。结

果显示,6批次为食用冰(含预包装、散装),其中1批次风险监测存在风险。

1批次抽样来自某茶饮店的食用冰,菌落总数检测为1200CFU/g,存在较大风险。“这个数值提示,该店制作、保存食用冰的设施设备、环境等可能发生了微生物污染。”罗亚玲表示。

4批次果茶(奶茶)被检出微生物污染

果茶(奶茶)检测的安全性指标主要是微生物,营养性指标为茶多酚、咖啡因。检测抽取了16个批次果茶(奶茶),涉及4个品牌、5家门店。结果显示,4批次果茶(奶茶)存在微生物污染的情形,有食品安全风险。

跟食用冰风险分析的方法一致,采样自餐饮环节的制售饮料,因无国家标准,参照预包装饮料标准。结果显示,1批次抽样自珠江路一家茶饮

店的纯奶茶,还有3批次抽样自同品牌另一家门店的果茶,菌落总数及大肠菌群数值超标,有较高的食品安全风险。

抽检人员表示,这提示了这两家店的制作环境发生微生物污染,需要尽快进行环境的清洗消毒。大肠菌群的检出,提示门店存在员工洗手消毒制度落实不到位、操作不规范的可能性,需加强员工培训管理,严格落实餐饮服务食品安全操作规范。

热点关注

不另外加糖就没糖? 1杯霸气西柚,不另外加糖,相当于吃下16块方糖

很多商家在销售奶茶、果茶时,喜欢打上“无糖”的标签,那么,“无糖”奶茶、果茶,真的无糖吗?此次抽取的16批次现制现售的果茶(奶茶),全部挑选的是不另外加糖的产品,并增加了总糖含量检测。

抽检结果显示,不另外加糖的果茶(奶茶),均检出糖分。经

分析,这些糖分可能是产品原料(水果、果酱等)带入。据罗亚玲介绍,按规定,总糖分 $\leq 0.5g/100g$ 才可称为无糖产品,因此16批次的果茶(奶茶)均不能称为无糖。不过,抽样的5家奶茶店均通过产品标签及线上、线下菜单等明示了产品为“不另外加糖”,而非无糖,这说明商家进

行了产品真实属性的明示。

其实,不另外加糖的果茶(奶茶),糖分也是不容小觑。例如,此次抽取的某茶饮品牌700mL的霸气西柚,总糖检出值为10.1g/100g,总糖含量大概在70.7g。喝1杯霸气西柚,即使不另外加糖,也相当于吃下16块方糖(4.5g/块)。

水果茶也有咖啡因! 1杯霸气绿柠檬,咖啡因含量相当于3杯美式咖啡

大家都知道奶茶里有咖啡因,却不知道水果茶也有。

“水果茶使用茶汤为原料,其咖啡因也是需要消费者科学认识的。”罗亚玲表示,此

次抽检的16批次产品,均检出咖啡因。

其中,咖啡因含量最高的一款霸气绿柠檬产品,咖啡因的检出值为318mg/kg,参照

1杯美式咖啡(中杯)的咖啡因含量108mg/kg,1罐红牛饮料中的咖啡因含量50mg/kg,1杯霸气绿柠檬大概相当于3杯美式(中杯)或者6罐红牛。

科普实验

冷饮吃一半放回冰箱,菌落总数飙升吓人

吃过的冷饮可以放回冰箱吗?针对部分消费者的食用习惯,玄武区市场监管局做了科普实验。

实验选取了7款产品进行开封(仅开封,未食用),融化后再冷冻保存,分别在24h、48h、72h、96h、120h取样进行微生物检测。结果显示,4款

产品的菌落总数没有发生递增,3批次产品发生递增,但不明显。

同时,又选择550g/桶的巧克力味某款冰淇淋,模拟消费者吃过后放入冰箱保存,24h取样检测发现,菌落总数由原来的小于10CFU/mL迅速增长到1800CFU/mL,数值增长了180倍。如继续保存,微生物会呈倍

数增长,风险较大。也就是说,吃过的冰淇淋已经发生污染,再次存储后食用,有一定的安全风险。那么,买的大桶冰淇淋吃不完怎么办?专家建议,如一次食用不完,可用干净的勺子等器具将食用的冰淇淋舀出,剩余的则立刻放回冰箱,以降低微生物污染。

消费提示

冰淇淋重量虽小但热量高,可不要贪吃

选择冷饮时,务必在正规食品经营场所选购知名品牌、包装完整、生产日期更靠近的产品。购买现制现售的果茶(奶茶),也应当尽快饮用。

至于糖分和咖啡因,目前许多果茶(奶茶)品牌店销售的“无糖”奶茶,基本上只是不另外加糖。而水

果茶也有可能咖啡因含量高,孕妇、儿童以及对咖啡因过敏的人群需要审慎选择。

雪糕、冰淇淋虽然重量小,但热量高,可不要贪吃。实验室人员做了换算,一块太古方糖为4.54g,热量为75.96KJ;一碗

100g米饭的热量是500KJ左右;一支65g大白兔雪糕的热量为500KJ左右,相当于吃进去1碗米饭,或是7块方糖的热量。



扫码看视频

