

不合格项目解读

一、大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一，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。复用餐饮具中检出大肠菌群的原因可能是餐具的清洗、灭菌不彻底，或存放过程受污染等原因所致。

二、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色2号，属于水溶性非偶氮类合成着色剂，食品行业中适用于糕点、糖果、饮料等的着色。造成该项指标不合格的原因可能是生产经营企业超限量使用或者未准确计量。

三、苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，是常见的食品合成着色剂，常用于果蔬汁（肉）饮料、碳酸饮料、配制酒、蜜饯凉果、果酱、果冻等制品。此次抽检食品的该项指标不合格，其原因可能是生产经营企业超限量使用或者未准确计量。

四、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；或其使用的复配添

加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。

五、吡虫啉

吡虫啉是烟碱类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。

《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。