

## 附件 2:

# 关于部分检验项目的说明

### 1. 胭脂红:

胭脂红是常见的人工合成着色剂，具有着色力强、性质稳定等特点，在现代食品工业中应用广泛。长期食用胭脂红超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉中不得使用胭脂红。辣椒粉中检出胭脂红的原因，可能是经营者为改善产品色泽而超范围使用。

### 2. 日落黄:

日落黄属于水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。长期摄入日落黄超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉中不得使用日落黄。辣椒粉中检出日落黄的原因，可能是经营者为改善产品色泽而超范围使用。

### 3. 阴离子合成洗涤剂:

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点被广泛使用。阴离子合成洗涤剂是消毒餐饮具质量评价的重要指标之一。如果餐具清洗消毒过程中控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留过量，可能对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）限量为不得检出/100cm<sup>2</sup>。餐馆自行消毒餐饮具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是餐饮具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐饮具中。

#### 4. 菌落总数：

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《餐饮服务非预包装食品微生物限量》（DBS 44/006-2024）中规定，熟肉制品中菌落总数评价等级：满意： $<10^5$ ；可接受： $10^5 - <10^6$ ；不合格： $\geq 10^6$ 。酱卤肉制品卤鸭腿（自制）中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件有关。