部分不合格项目的小知识

一、阿维菌素

阿维菌素，是由放线菌产生的一组大环内酯类抗生素，为淡黄色至白色结晶粉末，无味，是一种杀虫、杀螨剂，广泛用于蔬菜、果树、棉花等农作物上。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用阿维菌素超标的食品，对人体健康有一定影响。我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定阿维菌素在小白菜中最大残留限量为0.05mg/kg。

二、胭脂红

胭脂红，又名大红、亮猩红，为偶氮类合成着色剂，广泛应用于食品工业中。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入，也存在健康风险。食品中检出胭脂红不合格可能的原因可能是生产经营企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围、超量添加，也不排除个别产品掺假的可能。