部分不合格项目的小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐的食品会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，糕点中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。月饼中检出脱氢乙酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为防止食品腐败变质违规添加，也可能是使用了含有脱氢乙酸及其钠盐的配料。

二、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色4号，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。如果长期摄入柠檬黄超标的食品，可能对人体肝脏等造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，糕点不得使用柠檬黄。月饼中检出柠檬黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而违规使用，也可能是使用了含有柠檬黄的配料。

三、苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，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。苋菜红必须严格按照标准使用，如果过量使用，存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，糕点中不得使用苋菜红。月饼中检出苋菜红的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而违规使用，也可能是使用了含有苋菜红的配料。

四、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。亮蓝必须严格按照标准使用，如果长期摄入，存在致畸、致癌的风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，糕点中不得使用亮蓝。月饼中检出亮蓝的主要原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而违规使用，也可能是使用了含有亮蓝的配料。

五、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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点同一批次产品5个样品的菌落总数检验结果均不得超过105CFU/g，且最多允许2个样品的检验结果超过104CFU/g；月饼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；也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。