

## 部分检验项目的说明

### 胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制)中不得使用胭脂红。胭脂红属于安全性较高的合成色素，但若长期过量食用胭脂红超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。

本次监督抽检发现 1 批次餐饮食品样品存在超范围使用胭脂红的情况，原因可能是商家为增加产品卖相，或者弥补原料品质较低而超范围添加。