

部分不合格项目解读

一、 餐饮食品(酱卤肉制品)不合格项目山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) 解读

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在酱卤肉制品的最大使用量为 0.075g/kg。餐饮食品（酱卤肉制品）中检出山梨酸及其钾盐超标，可能是餐饮经营者为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超限量使用，也可能是在使用过程中未准确计量。