

附件 4

不合格项目解读

一、肉制品（腌腊肉）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）在腌腊肉中不得使用。腌腊肉检出山梨酸及其钾盐，可能是生产者为了延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而违规使用了该防腐剂；也可能是企业对自身产品类型定位不清，没有弄清添加剂的使用规则。

二、肉制品（腌腊肉）不合格项目胭脂红解读

胭脂红又名大红，亮猩红，为偶氮类合成着色剂，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，腌腊肉中不得使用胭脂红。腌腊肉制品中检出胭脂红，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，还可能是企业掺假造假滥用色素。