

## 附件 4

# 不合格项目解读

### 一、肉制品（腌腊肉制品）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。但长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对人体健康造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐在腌腊肉制品中不得使用。不合格的原因可能是企业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，或者生产企业对自身产品类型定位不清，超范围使用了该添加剂。