

## 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、餐饮食品（酱卤肉）不合格项目亚硝酸盐解读

亚硝酸盐，主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，是常见的防腐剂和护色剂，广泛应用于肉制品加工中。过量的亚硝酸盐进入人体后，会氧化人体血液中的血红蛋白为高铁血红蛋白，从而导致组织缺氧，出现青紫而中毒。亚硝酸盐外观与食盐类似，餐饮环节易误将亚硝酸盐当作食盐使用或食用，而引发食品安全事故。《卫生部、国家食品药品监督管理局 2012 年第 10 号公告》中禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。本次抽检的卤

牛肉为餐饮自制产品，检出了亚硝酸盐残留，可能是餐饮制作方违规使用了该食品添加剂。