

附件 3

不合格项目解读

一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的 2~10 倍，在高剂量使用时能抑制细菌。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在腌腊肉制品不得使用。腌腊肉制品中脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是个别生产经营企业为延长保鲜期或者防止食品腐败变质，违规使用该添加剂。