附件2

部分不合格项目小知识

一、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐是食品工业中广泛应用的化学防腐剂，主要通过抑制霉菌、酵母菌和需氧菌的代谢活性延长食品保质期。其主要使用范围包括酸性饮料（如果汁、碳酸饮料）、烘焙制品（面包、糕点）、酱菜、肉制品（香肠、火腿）及乳制品（奶酪、酸奶），尤其在pH<6.5的酸性环境中抑菌效果显著（例如果酱添加0.05%-0.1%即可有效防腐）。然而，超标使用可能导致急性胃肠刺激（腹痛、腹泻），长期过量摄入会加重肝肾代谢负担（引发肝功能异常或肾损伤），干扰维生素B₁吸收（增加脚气病风险），并可能破坏肠道菌群平衡（诱发炎症性肠病），敏感人群（如儿童、哮喘患者）还可能出现过敏反应或呼吸道水肿。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）规定饼干生产过程中不得使用山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)不合格的原因，可能是餐饮经营单位违规添加山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。