**不合格小知识**

**一、苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。

造成苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）不合格的原因是企业没严格按质量承诺组织生产（绿色食品不应使用苯甲酸和苯甲酸钠）。

**二、山梨酸及其钾盐**

山梨酸（sorbic acid）又名花秋酸，多用其钾盐。其抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。山梨酸可参与体内正常代谢，几乎对人体无害。只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，如果长期大量服用，会对肝脏、肾脏、骨骼造成危害。

造成食品中山梨酸不合格的主要原因有：生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用，或者未准确计量。

**三、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

本要求最常见于防腐剂混合使用。在 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》表 A.1 中列出的具有同一功能的食品添加剂在同一食品中混合使用时，各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过 1。

造成食品中该指标不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

**四、酸性红**

酸性红是一种红褐色至暗红色褐色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂。酸性红作为合成色素具有一定的毒性，对人体具有潜在危害。

造成食品中酸性红不合格的原因可能有生产经营企业超限量、超范围使用。