**市级常规监督抽检**

**不合格项目解读**

**肉制品中脱氢乙酸不合格的主要原因包括生产加工环节的违规操作和监管缺失。以下是具体分析：**

**违规使用添加剂。脱氢乙酸及其钠盐属于合法食品防腐剂，但仅允许在部分食品中按标准添加（如糕点、面包等）。若肉制品生产中违规添加该防腐剂，或超出标准用量，会导致检测不合格。**

**加工环节卫生控制不当。肉制品加工过程中若卫生条件不达标（如设备清洁不足、包装材料消毒不彻底），可能造成微生物污染，进而导致检测指标异常。**

**储运条件不当。运输或储存过程中温度控制不当，可能导致添加剂分解或微生物滋生，影响检测结果。**

**‌‌**