**2022年潮州市潮安区市场监督管理局**

**生产环节食品安全监督抽检不合格项目解读**

近期，潮州市潮安区市场监督管理局委托广东省食品工业研究所有限公司对潮安区食品生产环节相关食品进行了抽样检验。第三批共抽检了潮安辖区内食品生产企业257批次产品，经检验，检出其中肉制品1批次样品不合格，检出超范围使用食品添加剂问题，合格率99.61%。现针对不合格项目作进一步解读。

**一、食品添加剂**

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，胭脂红及其铝色淀可用于肉制品的胶原蛋白肠衣中，但在肉脯中不得使用。造成产品中食品添加剂超范围、超限量添加的原因，可能是生产者对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加所致，或可能是在腌腊肉制品生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围使用胭脂红。

**二、消费提示**

对上述抽检中发现的不合格产品，我局已按照有关法律法规的规定依法处理。

通过本次监督抽查，发现食品生产环节的一些突出问题，要求各食品生产单位要引起重视，加强食品添加剂使用标准的学习，严格按照标准规定使用，禁止超范围超限量使用食品添加剂的行为，同时要严格落实原料验收、生产过程、贮存运输等过程控制，严格做好卫生防护工作，切实落实好食品安全主体责任。同时建议消费者应当在正规可靠渠道购买所需食品并保存相应购物凭证，要看清外包装上的相关标识，如生产日期、保质期、生产者名称和地址、成分或配料表、食品生产许可证编号等标识是否齐全；不要购买无厂名、厂址、生产日期和保质期的产品，不要购买超过保质期的产品；不要购买公布的不合格产品。

潮州市潮安区市场监督管理局

2022年12月19日