**附件1**

**部分不合格项目的小知识**

**一、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)：**是一类无机化合物的总称，主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾。亚硝酸盐在肉制品加工中有护色、防腐作用，但仅限用于预包装食品。而《中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告 2012年 第10号》中明确规定，禁止餐饮服务单位使用含亚硝酸盐的食品添加剂。饭店销售的酱牛肉检出亚硝酸盐的原因，可能是该饭店不了解相关公告要求，或为使酱牛肉具有更好的色泽及延长保质期，而在加工过程中违规使用亚硝酸盐。长期食用亚硝酸盐超标的食品，对人体健康有一定影响。

**二、腐霉利：**腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2 mg/kg。长期食用腐霉利残留超标的食品，对人体健康有一定影响。