附件2

部分不合格项目的小知识

一、亚硝酸盐

亚硝酸盐是一类无机化合物的总称，主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾。亚硝酸盐作为护色剂和防腐剂，可以使肉制品呈现鲜艳的红色，也能够抑制肉毒梭菌的生长和繁殖。《卫生部、国家食品药品监督管理局公告》（2012年第10号）中规定，餐饮中的酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉（自制）禁止使用亚硝酸盐。产品不合格的原因是超范围、超限量使用。亚硝酸盐进入血液后可将血液中的低血红蛋白氧化成高血红蛋白，且在酸性条件下（如胃液中）易与胺类物质发生反应，生成亚硝基化合物。亚硝基化合物是最主要的化学致癌物之一，一次性食用过多或者误用亚硝酸盐均可引起急性中毒。

二、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，糕点中的脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）最大限量值为0.5g/kg。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因可能是个别生产企业为防止食品腐败变质，超限量使用了该添加剂，或者使用的复配添加剂中含有该添加剂使得重复使用而超限量，也可能是添加过程中未计量或计量不准确造成的。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。