

附件 4

不合格项目解读

一、餐饮食品（酱卤肉）不合格项目亚硝酸盐解读

亚硝酸盐，主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，是常见的防腐剂和护色剂，广泛应用于肉制品加工中。过量的亚硝酸盐进入人体后，会氧化人体血液中的血红蛋白为高铁血红蛋白，从而导致组织缺氧，出现青紫而中毒。亚硝酸盐外观与食盐类似，餐饮环节易误将亚硝酸盐当作食盐使用或食用，而引发食品安全事故。《卫生部、国家食品药品监督管理局 2012 年第 10 号公告》中禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。本次抽检的酱卤肉制品为餐饮自制产品，检出了亚硝酸盐残留，可能是餐饮制作方违规使用了该食品添加剂。