附件2

关于部分不合格检验项目的小知识

一、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮指动物性食品由于[酶](https://baike.baidu.com/item/%E9%85%B6/107742" \t "_blank)和[细菌](https://baike.baidu.com/item/%E7%BB%86%E8%8F%8C/372577" \t "_blank)的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生[氨](https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%A8/384093" \t "_blank)以及[胺](https://baike.baidu.com/item/%E8%83%BA" \t "_blank)类等碱性含氮物质。此类物质具有挥发性，其含量越高，表明氨基酸被破坏的越多，特别是蛋氨酸和酪氨酸，因此营养价值大受影响。是反映原料鱼和肉的鲜度的主要指标。GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》中规定海水鱼虾中的挥发性盐基氮不得超过30 mg/100g。挥发性盐基氮含量超标可能是由于该水产动物不新鲜、腐败变质导致的。少量挥发性盐基氮对人体并没有直接的危害,但挥发性盐基氮超标的食物存在腐败变质的问题。如果大量食用，有可能会导致食物中毒。

二、腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂，主要是抑制菌体内甘油三酯的合成，具有保护和治疗的双重作用，常用于黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病的防治。GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中最大残留限量》中规定韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2mg/kg。作物种植过程中违规使用该农药或者环境污染（空气、水、土壤），是造成腐霉利含量超标的主要因素。少量的腐霉利残留不会导致急性中毒，但若长期食用腐霉利含量超标的蔬菜，可能对人体健康产生不良影响。