部分不合格项目的小知识

1. 甜蜜素

环己基[氨基磺酸](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=5618812)钠（甜蜜素）是一种常用[甜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=130009)，其甜度是蔗糖的30—40倍。可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒、腌渍的蔬菜及蜜饯等食品中。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）规定，甜蜜素在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0 g/kg。长期过量食用甜蜜素超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。

二、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是N-亚硝胺类化合物的一种，食品中天然存在的N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成N-亚硝胺类化合物。鱼类特别是海洋鱼类中存在天然胺类物质氧化三甲胺，在氧化三甲胺还原酶、腐败细菌特别是兼性厌氧菌的作用下，氧化三甲胺脱氧被还原成三甲胺，三甲胺是海洋鱼类腐败的恶臭成分，可经亚硝化反应生成亚硝胺。N-二甲基亚硝胺超标可能由于产品原料腐败所致，反映该食品卫生状况不达标。N-二甲基亚硝胺是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。目前由N-二甲基亚硝胺引起的急性中毒较少，但如果一次或多次摄入含大量N-亚硝基化合物的食物，也可能引起急性中毒，主要症状为头晕、乏力、肝实质病变等。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，水产制品生产加工中不得使用二氧化硫。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。