附件2

关于部分不合格检验项目的小知识

一、亚硝酸盐

[亚硝酸盐中毒](https://baike.so.com/doc/927309-980186.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)是指由于食用硝酸盐或亚硝酸盐含量较高的腌制肉制品、泡菜及变质的蔬菜可引起中毒，[亚硝酸盐](https://p1.ssl.qhimg.com/t013949dbd2a5639c11.jpg)或者误将工业用亚硝酸钠作为食盐食用而引起，也可见于饮用含有硝酸盐或亚硝酸盐苦井水、[蒸锅水](https://baike.so.com/doc/9964886-10312473.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)后，亚硝酸盐能使血液中正常携氧的低铁[血红蛋白](https://baike.so.com/doc/5746027-5958782.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)氧化成[高铁血红蛋白](https://baike.so.com/doc/6205332-6418599.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)，因而失去携氧能力而引起组织缺氧。亚硝酸盐是[剧毒](https://baike.so.com/doc/6818431-7035475.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)物质，成人摄入0.2一0.5克即可引起中毒，3克即可致死。亚硝酸盐同时还是一种[致癌物质](https://baike.so.com/doc/5696479-5909184.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)，据研究，食道癌与患者摄入的亚硝酸盐量呈正相关性，亚硝酸盐的致癌机理是:在[胃酸](https://baike.so.com/doc/5411298-5649399.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)等环境下亚硝酸盐与食物中的[仲胺](https://baike.so.com/doc/6682173-6896071.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、叔胺和[酰胺](https://baike.so.com/doc/3292780-3468676.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)等反应生成强致癌物N一[亚硝胺](https://baike.so.com/doc/5376922-5613049.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)。亚硝胺还能够透过胎盘进入胎儿体内，对胎儿有致畸作用。

二、山梨酸

最大限度地保留食品的营养成分,尽可能使食品保持新鲜美味是所有食品加工企业首要考虑的问题。在肉制品加工方面,延长产品保质期有很多方法和措施,其中一项就是适当添加防腐剂。目前国内允许用于肉制品的防腐剂主要有山梨酸钾,双乙酸钠,乳酸链球菌素,单辛酸甘油酯,纳他霉素等几种,由于山梨酸钾具有高效无毒,稳定易溶解等其它防腐剂不可比拟的优点,在肉制品生产中被广泛应用。目前常用的防腐剂是苯甲酸及其钠盐,其价格低廉,应用范围广,但其毒性偏高,安全性没有保障,正逐渐被山梨酸及其钠盐,钾盐所取代。