部分不合格项目解读

一、肉制品不合格项目亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)解读

硝酸钠为白色至淡黄色粉末或颗粒状，味微咸，易溶于水。硝酸盐和亚硝酸盐广泛存在于人类环境中，是自然界中最普遍的含氮化合物。人体内硝酸盐在微生物的作用下可还原为亚硝酸盐，N-亚硝基化合物的前体物质。外观及滋味都与食盐相似，并在工业、建筑业中广为使用，肉类制品中也允许作为发色剂限量使用。由亚硝酸盐引起食物中毒的机率较高。食入0.3～0.5 克的亚硝酸盐即可引起中毒，3 克导致死亡。2017 年 10 月 27 日，世界卫生组织国际癌症研究机构公布的致癌物清单初步整理参考，在导致内源性亚硝化条件下摄入的硝酸盐或亚硝酸盐在 2A 类致癌物清单中。

《中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告》（2012年第10号）中规定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）。

亚硝酸盐不合格的原因：①部分商家为了延长肉制品的保存时间而违法过量添加亚硝酸盐; ②个别商贩为提高产品“卖相”而用高剂量亚硝酸盐处理劣质原料肉；③一些小摊贩在自制腌腊肉的过程中添加亚硝酸盐时可能没有准确定量，添加量仅凭个人经验，造成亚硝酸盐超标。

二、蔬菜制品不合格项目铅解读

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，蔬菜鲜品铅最大限量值为 0.1～0.3mg/kg （干制品限量应按企业提供脱水率换算）。蔬菜干制品中铅超标可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能 是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。

三、餐饮食品中不合格项目大肠菌群、糖精钠(以糖精计)解读

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食 品中检出大肠菌群，提示其被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏 菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016） 中规定，大肠菌群（/50 cm 2）不得检出。 餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮店的消毒设备不齐全或者利用率不高。食用大肠菌群超标的食品，容易使人腹泻。

糖精钠是一种常用的食品添加剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，糖精钠在发 酵面制品中不得使用。不合格原因可能是商家为了改善口感， 且不了解相关标准，超范围使用甜味剂。