

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（nitrite），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，可使肉制品能够保持独特的风味和色泽。当人体摄入 0.3-0.5 g 的亚硝酸盐时便会引起中毒，世界卫生组织对亚硝酸盐每日可摄入量的要求为 0.07 mg/kg 体重（以 60kg 成年人为例，每日摄入量不超过 4.2mg）。《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）。餐饮食品（卤牛肉）中检出亚硝酸盐，可能是商家为增加商品“卖相”或降低产品储存过程中的风味损失而违规添加了该添加剂。