

# 不合格项目解读

## 一、工业加工食品酱卤肉不合格项目亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）解读

亚硝酸盐主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，作为护色剂和防腐剂，可使肉制品呈现鲜艳的红色，也能够抑制肉毒梭菌的生长和繁殖。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760）规定，亚硝酸钠和亚硝酸钾在腌腊肉制品、酱卤肉制品中，最大使用量为 0.15g/kg，残留量（以亚硝酸钠计）不超过 30mg/kg。亚硝酸盐进入血液后可将血液中的亚铁血红蛋白氧化成高铁血红蛋白，且在酸性条件下（如胃液中）易与胺类物质发生反应，生成亚硝基化合物。摄入过量亚硝酸盐（一般为误食）可能引起急性中毒，临床上表现为口唇、指甲发钳、皮肤出现紫斑等缺氧症状，同时伴有头晕、恶心等症状。