附件4

关于部分检验项目的说明

一、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

根据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)在速冻调理肉制品中的限量值30 mg/kg。本次的不合格样品火山石烤肠，亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)的检出值为85 mg/kg，不符合标准要求。

速冻调理肉制品中亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)超标的原因，可能在肉制品加工过程中过量添加所致；也可能是贮藏、运输、销售环节的保管条件不当，导致细菌繁殖，把硝酸盐转化为亚硝酸盐，尤其在腐败食品中，亚硝酸盐会成百倍上升。

过量的亚硝酸盐对人体具有致癌、致畸致甲状腺肿等危害。食用亚硝酸盐超标的肉制品后，其中残留的亚硝酸盐与机体组织中的仲胺在酸性条件下转化成亚硝胺化合物，亚硝胺化合物具有强烈的致癌性。