

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）五氯酚酸钠(以五氯酚计)

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂，或用于池塘、河流中钉螺、蚂蟥的消杀。它具有较高的水溶性，容易以水为载体广泛地扩散，对水源和土壤造成污染，进入饲料用植物中，通过食物链蓄积在动物体内，残留在食品中。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250 号）中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。猪肉中检出五氯酚酸钠（以五氯酚计）的原因可能是畜禽动物养殖过程中通过食物链蓄积在体内，例如食用受污染的农作物、饲料或饮用污染的水；或者是养殖场圈舍消毒，畜禽动物吸入或接触进入体内并残留，致使上市销售的产品中残留量超标。

（二）亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

亚硝酸盐在食品加工的过程中不仅能够将其整个发色作用科学合理地发挥出来，而且还尽可能地避免了肉毒杆菌在食品中的生长和繁殖。但如果食品中亚硝酸盐的含量较高时，可能会导致人体组织缺氧的现象发生；且人体摄入亚硝酸盐后，可反应形成强致癌物亚硝胺化合物，诱发癌变，过量的亚硝酸盐可发生中毒。《食品安全国家标准 食品添加

剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，肉灌肠类中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）的最大残留量应不超过 30mg/kg。肉灌肠中亚硝酸盐超标的原因，可能是个别企业为改善产品的感官性状和增加产品保质期，在生产加工过程中超限量使用，或者未准确计量。