**附件3**

**部分不合格项目小知识**

**1.脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）：**脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为0.5 g/kg。糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质，超限量使用了该添加剂。

**2.氯氰菊酯和高效氯氰菊酯：**氯氰菊酯和高效氯氰菊酯属广谱的拟除虫菊酯类杀虫剂，具备触杀和胃毒作用。适用于防治棉花、蔬菜、果树、茶树、森林等多种植物上的害虫及卫生害虫。对鱼类毒性高，对鸟类毒性低，对蜜蜂、蚕剧毒。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**3.大肠菌群：**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。本次检出大肠菌群超标的产品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群不合格原因可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。