**附件3**

不合格检验项目小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用于食品生产领域。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在发酵面制品中为不得使用。发酵面制品脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用，严格按标准剂量添加对人体无害。脱氢乙（醋）酸钠在体内无残留，在新陈代谢中逐渐降解为乙（醋）酸，因而对人体无害。目前证实，长期接触不会对皮肤造成刺激性的伤害，同时不影响食品口感和风味。

二、大肠菌群

大肠菌群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域的用语，它不代表某一个或某一属细菌，而指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌。大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一，都是直接或间接地来自人和温血动物的粪便，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）污染的可能性很大。