附件3

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，为苯甲酸钠的2~10倍，在高剂量使用时能抑制细菌。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，凉皮中不得使用脱氢乙酸。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因可能是个别生产企业为防止食品腐败变质超范围添加，或者使用的复配添加剂中含有该添加剂。

1. 乙螨唑

乙螨唑为非内吸性杀螨剂，对卵、幼虫和若虫有效，对成虫无效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，黄瓜中乙螨唑最大残留限量为0.02mg/kg。乙螨唑超标的原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

1. 氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《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，氯霉素为食品动物中禁止使用的药品。猪肉中检出氯霉素的原因可能是养殖户在饲料中违规使用相关兽药。