附件2

部分不合格项目的小知识

一、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸有防止变质发酸、延长保质期的效果，长期食用苯甲酸超标食品会破坏人体肠道正常菌群平衡，严重时危害人体肝脏和肾脏。

二、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸是一种防腐剂，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用。目前广泛用于肉类、鱼类、蔬菜、水果、饮料类、糕点类等的防腐保鲜。长期超标食用脱氢乙酸及其钠盐产品，可能对人体健康产生一定影响。

三、氧乐果

氧乐果属高毒杀虫剂，具有内吸、触杀和一定胃毒作用，具有强烈的触杀作用和内渗作用，《GB 2763-2016 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，氧乐果在蔬菜中的最大残留限量为0.02 mg/kg。

四、菌落总数

菌落总数是用来判定食品被细菌污染的程度及其卫生质量的，直接关系着食品卫生质量的优劣。人如果进食菌落总数超标的食品，容易引起肠胃不适、腹泻等症状。