附件2

部分不合格项目的小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐

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。

二、丙溴磷

丙溴磷是一种不对称有机磷杀虫剂。具触杀和胃毒作用，无内吸作用，杀虫谱广，能防治棉花、蔬菜地有害昆虫和螨类。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2014）规定，在柑橘中限量是≤0.2 mg/kg。长期食用农药残留超标的水果，会对人体健康产生危害。

三、过氧化值

长期食用过氧化值超标的食物可能破坏细胞膜结构，导致胃癌、肝癌、动脉硬化、心肌梗塞、脱发和体重减轻等。

四、糖精钠

糖精钠是食品生产中常用的甜味剂，但应适量食用，过量食用会给人体造成一定危害，如经常食用甜味剂超标的食品会对人体的肝脏和神经系统造成危害。

五、总酸

“总酸”代表了食醋在发酵过程中产生醋酸的量，对酿造醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。