**小贴士：关于不合格项目的说明**

1. **脱氢乙酸**

按照国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）规定，米粉制品中不得添加脱氢乙酸，而在淀粉制品中最大限量值为1.0mg/kg。脱氢乙酸的使用范围广泛。可抑制易使食品、饮料﹑医药制剂和化妆品腐败变质的细菌﹑酵母菌﹑霉菌﹑[大肠杆菌](https://baike.baidu.com/item/%E5%A4%A7%E8%82%A0%E6%9D%86%E8%8F%8C/556836)等微生物的生长。其不合格的主要原因可能是：可能为生产厂家对GB 2760-2014理解不当，导致超范围添加添加剂。

**二、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。造成餐饮具中的大肠菌群超标的主要原因是二次污染，如餐饮具没有定期清洗消毒，或餐具干热消毒时未达到规定的时间和温度。操作人员在上完卫生间后洗手不彻底，个人卫生状况未达标，直接影响最终产品的卫生状况。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，而是一群细菌，该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌等。大肠菌群分布较广，在温血动物粪便和自然界广泛存在。

**三、镉**

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。镉（以Cd计）超标可能是种植过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。