附件2

部分不合格项目的小知识

1. 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。大肠菌群主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。对于冷冻饮品打开包装后要尽快吃完，如果没有吃完，贮存于冰箱中也不要时间太长，避免细菌感染。

1. 镉

镉是最常见的重金属元素污染物之一。水产品中镉超标可能是水产品养殖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性，长期大量摄入可能会对人体健康产生危害。

1. 酒精度

酒精度是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。

1. 糖精钠

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

1. 甜蜜素

环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）是食品生产中常用的添加剂。它是一种甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍。长期食用甜蜜素超范围、超限量的产品会危害人体肝脏及神经系统，不利于身体健康。

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。人体过量摄入氯霉素可能引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致血小板减少、肝损伤等健康危害。