不合格项目小知识

1. 脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸是一种低毒高效防腐、防霉剂，在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用。广泛运用于饮料、糕点、馅料等食品加工业，可延长存放期，避免霉变损失。脱氢乙酸钠是联合国粮农组织和世界卫生组织认可的一种安全型食品防霉、防腐保鲜剂，安全系数较高。GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》标准中规定糕点中脱氢乙酸及其钠盐的最大使用量为0.5g/kg。造成脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是个别企业对GB 2760-2014脱氢乙酸及其钠盐的最大使用量要求不清楚，或为延长产品保质期，过量使用此类防腐剂。

1. 诺氟沙星

诺氟沙星是一种广谱类杀菌剂，2015年9月1日农业部发布的农业部公告第2292号中已经明确规定在食品动物中停止使用兽药诺氟沙星，即不得在蜂蜜中检出。蜂蜜中检出诺氟沙星的原因，可能是蜜蜂养殖场为防治蜜蜂受细菌感染致病而影响蜂蜜的产量，可能于饲料中添加抗生素以治病，导致蜂蜜中含抗生素残余。