**关于部分检验项目的说明**

脱氢乙酸

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强，为苯甲酸钠的2—10倍，在高剂量时能抑制细菌，是广谱食品防腐剂，毒性较低。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在糕点中的使用限量为0.5g/kg。脱氢乙酸及其钠盐毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。脱氢乙酸不合格的原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量超范围使用，或者未准确计量。

毒死蜱

毒死蜱属于高效、广谱有机磷杀虫剂，具有胃毒、触杀、熏蒸三重作用，属中等毒性杀虫剂，可用于防治很多果蔬虫害及多种地下害虫。《GB 2763-2016 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，毒死蜱在青菜中的最大残留限量为0.1mg/kg。毒死蜱可通过接触皮肤、口腔及食道、呼吸道、眼睛进入人体，可对人体造成伤害。