附件3

部分不合格检验项目小知识

一、甜蜜素

“甜蜜素”是一种无营养的甜味剂，其甜度是蔗糖的30-40倍，一旦摄入过量会对人体的肝脏及神经系统造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定包子、馒头等自制发酵面制品不得使用甜蜜素。包子、馒头中甜蜜素不合格的原因可能是不法商家为降低成本，增加产品甜味，改善产品口感，超范围使用甜蜜素等甜味剂来调节口感，也有可能是原辅料带入。

## 大肠菌群

## 大肠菌群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域，大肠菌群的定义是一群好氧及兼性厌氧，在37℃、24h能分解乳糖产酸产气的革兰氏阴性无芽孢杆菌，它主要来源于人畜粪便，通常可作为水体粪便污染的指标菌。