附件1

**部分不合格项目的小知识**

**一、甜蜜素**

甜蜜素其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂，但是依照《GB2760-2014食品添加剂使用标准》在酒类食品中，除了配制酒允许添加，添加限量是0.65g/kg，在其他的蒸馏酒（白酒），发酵酒（葡萄酒、黄酒、啤酒）中均是不可以使用的。甜蜜素超标主要原因可能是生产商家缺乏相应食品添加剂知识，无法判别是否合法添加；也可能是生产商家为了提高酒的口感，随意滥加等。

**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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》 （GB 14934-2016）中规定消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。造成大肠菌群超标的原因，可能是餐饮单位清洗消毒不彻底。