**附件4**

**关于部分检验项目的说明**

1. **脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)**

脱氢乙酸及其钠盐在食品生产中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。在食品中过量的使用脱氢乙酸及其钠盐，对人体会造成一定危害。脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用。此次2批次糕点产品超范围使用脱氢乙酸。

1. **防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

1. **脱氧雪腐镰刀菌烯醇**

脱氧雪腐镰刀菌烯醇（DON）主要由某些镰刀菌产生，许多粮谷类都可以受到污染，如小麦、大麦、燕麦和玉米等。DON对粮谷类的污染状况与产毒菌株、温度、湿度、通风和日照等因素有关。这种真菌大多在低温、潮湿和收割季节，在谷物庄稼中慢慢生长，一般在大麦、小麦、玉米、燕麦中含有较高的浓度，在黑麦、高粱、大米中的浓度较低。

1. **铜绿假单胞菌**

 铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强抵抗力，对于抵抗力弱的人群存在健康风险。瓶（桶）装饮用水铜绿假单胞菌超标可能是水体受到污染，生产过程中卫生控制不严格，或者是包装材料清洗消毒不到位所致。