附件1

部分不合格检验项目小知识

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

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，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。糕点中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

红薯干、酱腌菜、腌渍食用菌、肉制品、糕点、虾油王（调味品）、蜜饯、五香豆干中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。

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、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在较大的健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水一个样品的5次检测结果均不得检出铜绿假单胞菌。饮用水中铜绿假单胞菌检出的原因：一是源水防护不当，水体受到污染；二是生产过程中卫生控制不严或杀菌工艺控制不当；三是包装材料清洗消毒有缺陷所致。