附件1：

**不合格项目小知识**

一、铅

铅是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用铅超标的食品，对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，酱腌菜中铅的最大限值为0.5mg/kg。酱腌菜中铅超标的原因可能是原料生长过程中富集铅、生产设备或包装材料铅迁移至食品和加工工艺尤其预处理工艺缺陷导致铅进入成品。

### 二、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）规定，同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）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。