**附件1**

部分不合格项目的小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标的原因，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

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。

三、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮（TVB-N）指[动物性食品](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=54321507&ss_c=ssc.citiao.link" \t "https://baike.sogou.com/_blank)由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使[蛋白质分解](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=7739537&ss_c=ssc.citiao.link" \t "https://baike.sogou.com/_blank)而产生氨以及胺类等碱性[含氮物质](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=76379454&ss_c=ssc.citiao.link" \t "https://baike.sogou.com/_blank)。此类物质具有挥发性，其含量越高，表明氨基酸被破坏的越多，特别是[蛋氨酸](https://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=428113&ss_c=ssc.citiao.link" \t "https://baike.sogou.com/_blank)和酪氨酸，因此营养价值大受影响。

四、铜绿假单胞菌

本菌是一种常见的条件致病菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌。本菌普遍存在，而在潮湿环境尤甚。饮用水中超标可能是由于个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位等有关。