**附件1:**

**部分不合格项目小知识**

1. **商业无菌，**商业无菌是指罐头食品经适度的热杀菌后，不含有致病的微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物，这种状态称为商业无菌。商业无菌不同于细菌学上所谓绝对无菌，而是要求不允许有害微生物存在。在通常的商品流通及贮藏过程中，不会有微生物生长繁殖，也不会引起食品腐败变质或因致病菌的毒素产生而影响身体健康。商业无菌不合格可能会引起食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，影响人体的身体健康。