附件4

关于部分检验项目的说明

**二氧化硫残留量**

二氧化硫作为一种食品添加剂，被广泛地用于食品加工中。在食品加工过程中，利用二氧化硫和亚硫酸盐类的氧化性，能有效地抑制食品加工过程中的非酶褐变；利用其还原性和漂白性，也可作为防腐剂，抑制霉菌和细菌的生长。这不仅会破坏食品的品质，而且会严重影响消费者的健康。

**大肠菌群**

大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一，目前已被国内外广泛应用于食品卫生工作中。

大肠菌群不合格原因一是餐具清洗不彻底；二是消毒餐具用消毒液未达到规定浓度，或者餐具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间未达到规定要求；三是可能在搬运过程中，不干净的手触碰到碗筷形成污染。人使用大肠菌群超标的餐饮具后，容易腹泻。