附件4

**关于部分检验项目的说明**

**二氧化硫残留量**

二氧化硫对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫残留量在炒货食品及坚果制品中不得使用。企业在加工过程中违规使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和抗氧化的目的。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。

**大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。