附件1

部分不合格项目的小知识

二氧化硫残留量

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，发挥护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。按照标准规定合理使用二氧化硫不会对人体健康造成危害，但长期超限量接触二氧化硫可能导致人类呼吸系统疾病及多组织损伤，腌酱菜中残留量超标的原因可能是商家没有严格执行标准的规定，为片面追求产品外观（色泽）和防腐效果，超量使用二氧化硫进行加工。