**附件2：**

**不合格项目的小知识**

**一、二氧化硫。**二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。二氧化硫超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

**二、大肠菌群。**大肠菌群是反映食品卫生质量的指标之一，是指示性微生物指标。如检出大肠菌群，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。食用大肠菌群超标的食品，可能引起急性中毒、呕吐、腹泻等症状， 危害人体健康安全。