附件4

**关于部分检验项目的说明**

**一、二氧化硫**

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）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 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫残留量超标可能是企业在加工过程中超范围使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的目的所导致。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。