附件4

关于部分检验项目的说明

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫具有漂白性。工业上常用二氧化硫来漂白纸浆、毛、丝、草帽等。二氧化硫的漂白作用是由于它（亚硫酸）能与某些有色物质生成不稳定的无色物质。这种无色物质容易分解而使有色物质恢复原来的颜色，因此用二氧化硫漂白过的草帽辫日久又变成黄色。二氧化硫和某些含硫化合物的漂白作用也被一些不法厂商非法用来加工食品，以使食品增白等。食用这类食品，对人体的肝、肾脏等有严重损伤，并有致癌作用。调味料中二氧化硫残留量超标的原因，主要是个别生产者使用劣质原料以降低成本，而又为了提高产品色泽，超量使用含硫类食品添加剂；有的生产者采用这种传统工艺，硫磺熏蒸漂白，或者直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜；有的生产者操作不规范，在使用添加剂时不计量或计量不准确。

1. 大肠菌群

消毒餐饮具中检出大肠菌群，一般是由于餐饮具的清洁消毒不彻底造成的，具体原因可能是消毒剂的浓度不足、消毒的温度设置过低、消毒的时间不足、餐饮具叠放消毒等等，也可能是由于消毒后，工作人员的操作不规范，如上完卫生间后洗手不彻底、在没有清洁彻底之前就摆放餐具等原因造成的。因此，提供者应该严格按照餐饮具的正确清洁消毒规范进行消毒工作，确保餐饮具的干净、卫生和安全。