附件2：

关于部分检验项目的说明

1.二氧化硫残留量：我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，食品添加剂级别的二氧化硫、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，可以限量用于干制蔬菜、干制的食用菌和藻类、饼干等多种食品加工防腐护色工艺，其限量以二氧化硫残留量计。二氧化硫进入人体内最终会转化为硫酸盐并随尿液排出体外，食品中二氧化硫残留量在国家标准限量范围内，食用后一般不会危害人体健康，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

2.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。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）规定，复用餐饮具中大肠菌群不得检出。餐饮具中检出大肠菌群的原因可能是由于清洗复用餐饮具不够彻底、使大肠菌群污渍残留，也可能是消毒器械工艺不够完善，受环境、人员等污染。

3.酸价：酸价俗称哈喇味，酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，也是衡量脂肪质量的重要标志，脂肪在长期储藏过程中，由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸，脂肪的质量又与游离脂肪酸的含量有关。长期食用酸价超标的食物，可引起肠胃不适，造成腹泻，对肝脏、心血管也有一定的伤害。造成花生酸价超标的原因，可能原因是在市面上摆放时间过长。