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. 铝的残留量(干样品,以Al计)：含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾(又名钾明矾)、硫酸铝铵(又名铵明矾)等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，豆制品中铝的残留量的最大限量值为100mg/kg。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。铝的残留量超标的原因，可能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

3.氟苯尼考：氟苯尼考是一种农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统感染和肠道感染疗效明显。氟苯尼考会引起可逆性红细胞生成抑制、较强的免疫抑制作用、消化机能混乱、并具有胚胎毒性。长期食用检出氟苯尼考的食品，可能会对人体健康有一定影响。鸡蛋中检出氟苯尼考，可能是企业在蛋鸡养殖过程中违规使用了兽药氟苯尼考，或使用的饲料中带入了氟苯尼考，导致该物质残留积累在家禽体内，进而传递至鸡蛋中。

4.多西环素：（多西环素(强力霉素）、金霉素、四环素）是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。多西环素超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品残留量超标。