附件2：

关于部分检验项目的说明

1.二氧化硫残留量：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。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《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（以二氧化硫残留量计）在干制品辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉中为不得使用；二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在干制蔬菜（脱水马铃薯除外）中最大使用量为0.2g/kg。干制品辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉中二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是使用时不计量或计量不准确，也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。

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。GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具中规定，消毒餐（饮）具的大肠菌群检测结果为不得检出。导致大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

3.噻虫嗪：噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。茄子中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。