附件4

关于部分检验项目的说明

**1、二氧化硫**

二氧化硫是一种食品添加剂。一些商家为了过渡追求食物的鲜艳色泽、“美白”，使产品有好卖相，过量使用二氧化硫。二氧化硫还可用做食品防腐剂，一些商贩为了延长存放时间，不严格按照国家有关范围和标准使用，过度防腐，使食物的二氧化硫残留超标。摄入少量二氧化硫超标的食品不会对人体造成危害，如果长期摄入可能引起呕吐、腹泻、过敏等症状。

**2、日落黄**

日落黄是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，日落黄在茶饮料中不得使用，茶饮料中日落黄项目不合格的原因，可能是未按国标规定，在生产加工过程中使用了含日落黄的原料。日落黄没有营养价值,长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

**3、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。餐具中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌）污染的可能性较大。《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中规定，餐具中的大肠菌群不得检出。餐具中大肠菌群超标的原因，可能是产品消毒不彻底或所用包装受到污染；也可能是生产加工过程的卫生条件控制不严格等。