附件4

**关于部分项目的说明**

一、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)

亚硝酸盐是一种食品添加剂，主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾，作为护色剂和防腐剂可使肉制品呈现鲜艳的红色，也能够抑制肉毒梭菌的生长和繁殖。《卫生部国家食药监管局关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》(卫生部公告2012年第10号)中规定，禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。肉制品（餐饮）中检出亚硝酸盐的原因，可能是个别单位为掩盖原料本身的缺陷、护色、防腐等目的而违规使用。建议少吃腌制食品、烧烤或熏制的食物，注意亚硝酸盐的摄入情况，否则会对身体造成危害。

二、二氧化硫残留量(以SO2计)

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果类二氧化硫最大残留量为0.35g/kg。水果制品二氧化硫残留量超标可能是，水果制品的加工过程中，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。