

附件 2

关于部分检验项目的说明

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。如果在生产加工过程未严格管控原料，或为了改善产品卖相超限量使用该类物质，则会导致二氧化硫残留量超标，而过量食用这类食品，则会对人体健康造成不良影响，如可能会引起咳嗽、咽喉肿痛及消化系统疾病等，对人体肝脏、肾脏等器官造成潜在危害，也可能会对个别有气喘体质或过敏人士造成健康风险，如诱发气喘、头痛、恶心或呕吐等不适症状。