附件3

部分不合格项目小知识

**一、不合格项目小知识**

**1、二氧化硫残留量**

食品中的二氧化硫残留通常是指二氧化硫以及焦亚硫酸钠、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等无机亚硫酸盐残留的统称。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，淀粉制品、谷物粉类制成品中不得使用二氧化硫。人体摄入的少量二氧化硫和亚硫酸盐会迅速以硫酸盐形式排出体外, 因此二氧化硫和亚硫酸盐的系统性毒性低，在一般食用情况下，不会对人体健康造成不良影响。但对二氧化硫有过敏反应的人（如哮喘病患者等），则可能出现气喘、头痛或恶心等过敏症状。若长期大量摄入二氧化硫残留超标的食品，则可能对人体健康造成危害，其毒性表现为胃肠道反应，如恶心、呕吐等。此外，还会影响钙吸收，使机体钙丢失。

**二、建议**

**1.严格把关食品及原材料**

食品生产经营者应当建立食品进货查验记录和索证索票制度，如实记录食品的生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，并查验供货者的许可证和包含必要检测项目的食品合格证明文件，必要时可将产品送检。

**2.加强生产加工过程的质量控制**

食品生产经营者应加强生产加工过程中的工艺控制，严格落实食品加工温度和食品储存条件的要求，合理使用食品添加剂，定期对食品生产加工的环境和设施进行消毒、清洁。

**3****.加强食品从业人员的培训**

食品生产经营企业应建立相关岗位的培训制度，加强日常监管及培训，对食品加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训，提高食品从业人员的食品安全意识和维护食品安全能力。