附件3

关于部分检验项目的说明

1. 二氧化硫残留量

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，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg，香辛料类不得使用二氧化硫。蔬菜干制品和香辛料类中二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中，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。

1. 克百威

克百威（carbofuran），又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂、杀螨、杀线虫剂。克百威为白色结晶，无臭味，在环境不易自然降解，半衰期长，易蓄积，对环境有一定危害。克百威大鼠急性经口毒性 LD50 为 6~18mg/kg ，急性毒性分级属高毒。中毒表现为多汗、流涎、瞳孔缩小、头昏、头痛、流泪及肌肉震颤等，严重者出现血压下降、意识不清；皮肤可出现接触性皮炎。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康也有一定影响。