附件4

关于部分检验项目的说明

1. **二氧化硫**

焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠是食品中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，其生成的二氧化硫可防止食品褐变，保持产品品质和色泽，延长保质期。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

1. **黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害，花生、玉米等食品储存不当容易污染，这些食品常用于生产食用油。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定花生油中黄曲霉毒素B1限量为20μg/kg。导致黄曲霉毒素B1不合格的原因可能是原料在采收和储运过程中温度、湿度等环境条件控制不当，导致霉变、腐烂，企业生产前对原料把关不严；精炼工艺不达标或工艺控制不当等导致。或者是销售者储存运输不当：如存储环境不适宜，食品易腐败生霉。

1. **甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30～40倍。作为非营养型甜味剂，可广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等各种食品中。如果长期食用甜蜜素含量超标的食品，会对人体健康造成一定影响。