**附件2：**

**不合格项目的小知识**

**一、二氧化硫。**二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。二氧化硫超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

**二、铝的残留量(干样品，以Al计)**。硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。

**三、铅。**铅是一种对人体有害的金属元素，可通过消化道及呼吸道进入体内，能影响人体神经系统的许多功能，特别是对婴幼儿的智力发育，儿童的学习记忆功能。目前铅主要是通过食物、饮用水、空气等方式影响人体健康，金属铅进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外。