**食品安全监督抽检部分不合格检验项目的小知识**

1．二氧化硫残留量(以SO2计)焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠是酱腌菜中常用的漂白剂、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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不得超过0.1g/kg。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。

2．呋喃唑酮是一种硝基呋喃类抗生素，可用于治疗细菌和原虫引起的痢疾、肠炎、胃溃疡等胃肠道疾患。中华人民共和国农业部将呋喃唑酮列为禁止使用的药物，不得在动物性食品中检出。

3．恩诺沙星为广谱杀菌药，对支原体有特效。对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效用。农业部第235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》规定，蛋鸡产蛋期禁用恩诺沙星。