

部分不合格项目的小知识

一、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的限量为不得使用。甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度而超范围使用甜蜜素，也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高等。

二、二氧化硫残留量

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。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计），香辛料类调味品中仅八角可使用硫磺作为其防腐剂，其余香辛料类调味品均不得使用。产品中检出二氧化硫超标的原因，可能是生产企业为了提高产品色泽、防腐或降低成本而用硫磺熏过导致。

三、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，加工食用菌和藻类中

山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大使用量为 **0.5g/kg**。山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检验值超标的原因，可能是企业为了防止食品腐败变质、延长产品保质期而超限量使用，也可能是在使用食品添加剂过程中未准确计量。

四、铅（以 **Pb** 计）

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（**GB 2762-2022**）中规定，蜜饯中铅（以 **Pb** 计）的最大限量值为 **0.8mg/kg**）。蜜饯中铅（以 **Pb** 计）检验值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

五、三氯杀螨醇

三氯杀螨醇，是一种广谱性有机氯杀螨剂，一般用于杀灭棉花、果树、花卉等的螨虫，在环境中降解缓慢，蓄积性强，对环境危害较大。长期食用三氯杀螨醇超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（**GB 2763-2021**）中规定，三氯杀螨醇在茶叶中的最大残留限量值为 **0.01mg/kg**。茶叶中三氯杀螨醇超标的原因，可能是茶农采收茶叶前违规使用相关农药。