

附件 2:

关于部分检验项目的说明

1. 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）：

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）是人工合成甜味剂，国家食品安全标准明确规定：发酵面制品（馒头、花卷、包子等自制馒头类主食不得使用甜蜜素，私自添加属于违法违规行为，同时会对人体产生多重健康危害。人体无法完全分解甜蜜素，摄入后主要依靠肝肾代谢排出。长期吃含甜蜜素的馒头，代谢废物持续堆积，加重肝肾过滤压力，肝肾功能偏弱的老人、儿童、肝病肾病患者，损伤会更明显，可能出现乏力、水肿、代谢功能下降。想要馒头微甜，合规健康方式：少量白砂糖、红糖、酵母自然发酵产生甜味，无额外添加剂，符合国标，无健康隐患。

2. 糖精钠(以糖精计)：

糖精钠是人工合成高倍甜味剂，甜度为蔗糖 300 ~ 500 倍，依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，馒头、花卷、包子等发酵面制品严禁添加糖精钠，属于典型超范围违法添加行为，长期或过量食用存在多重健康风险。糖精钠无法被人体肠胃吸收，大量留存消化道内，会抑制胃液、肠液消化酶正常分泌，降低小肠营养吸收能力，长期食用出现食欲下降、厌食、腹胀、消化不良。想要馒头自带甜味，可合规使用白砂糖、红糖、酵母自然发酵产生的天然甜味，无人工添加剂，符合国标。

3. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐：

一种广谱高效杀菌剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）和《食品安全国家标准食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》（GB2763.1-2022）中规定，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中最大残留限量为 0.3mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中残留量超标的原因是山药易受真菌性病害危害，咪鲜胺类药剂防效好、成本低；部分种植户超量用药、不执行安全间隔期，流通环节违规保鲜处理。

4. 铅：

一种常见重金属污染物。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，铅在姜中最大残留限量为 0.2mg/kg。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体的不适，在长期摄入铅后，会对机体的血液系统、神经系统产生损害。铅在姜中残留量超标的原因是土壤原生或工矿公路铅污染，污肥污水、培土泥沙附着，加工储运二次污染叠加姜皮易富集。