附件3

食品不合格检测项目相关知识

溧阳市市场监督管理局在开展食品监督抽检中发现2批次白酒不合格，分别为甜蜜素(以环己基氨基磺酸计）、糖精钠(以糖精计)超标；1批次进口香蕉不合格，主要为吡虫啉残留超标；1批次生姜不合格，主要为噻虫胺残留超标。为防范食品安全风险，现对食品抽检中发现的不合格检测项目相关知识进行解读：

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，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的原因，可能是生产企业违规添加以调节产品口感，还可能是生产企业对原辅料把控不严。

二、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用。造成白酒中糖精钠超标的原因，可能是企业为增加产品甜味，超范围使用甜味剂。

三、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，吡虫啉在水果类食用农产品中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，可能是为快速控制虫害加大用药量，或未遵守防治用药后安全采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

四、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，主要使用于土壤处理防治、种子处理和叶面处理等，具有药效周期长，能起到不同的防虫效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中的残留限量值为≤0.2mg/kg。