市级食用农产品监督抽检

不合格原因解析

**甜味剂糖精钠**超范围超限量使用。GB2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定发酵面制品、白酒、食用农产品等食品是不允许使用甜味剂。 过量摄入甜蜜素，进而损伤肝脏和神经系统，对孕妇、儿童等群体危害更显著。违规使用这些甜味剂的原因：可能是生产企业为改变产品的口感、增加产品甜味而超范围超限量使用；也可能是外购的原料带入。甜蜜素的甜度是蔗糖的30倍，价格仅为蔗糖的三分之一。部分商家为节省成本，用甜蜜素替代红糖或白糖制作红糖馒头，以此降低原料成本。

**铅重金属污染**是指食品在生产、加工或运输过程中受到由重金属或其化合物造成的污染。过量的重金属物质可在人体内蓄积。长期摄入重金属含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。引起食品中重金属污染物超标的主要原因：一是原料在种植环节环境迁移性或加工过程中污染所致；二是生产者对原料的验收标准不够严格所致。现代社会的工业化进程加速，土壤中的重金属含量逐年上升。萝卜作为根茎类蔬菜，它的生长需要直接从土壤中吸收养分，而如果土壤受到污染，重金属如镉、铅和汞等就可能通过萝卜进入人体。

**噻虫胺**属于杀虫剂，具有广谱、高效等特点。但长期食用杀虫剂超标的食品，可能会引起头痛、头昏、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐，对人体产生危害。蔬菜、水果中这些杀虫剂超标的原因，一是为快速控制虫害违规使用加大用药量，二是未遵守采摘间隔期规定，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；三是由土壤等环境污染而富集。