达州市普通食品

抽检不合格项目解读
（2024年第15号）

一、餐饮食品中的不合格项目甜蜜素解读

甜蜜素是一种常用甜味剂，属于国家限制使用食品添加剂，其甜度是蔗糖的30-40倍。如果消费者经常食用含有甜蜜素的馒头，会因为甜蜜素摄量过多，对人体的肝脏和神经系统造成危害，这种危害对代谢排毒较差的老人和小孩以及孕妇尤为明显。根据我国《食品添加剂使用标准》的规定，甜蜜素不能用于制作馒头。

**二、白酒中不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读**

甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，甜蜜素在白酒中不得使用。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为降低产品成本，在白酒中违规添加甜蜜素。长期饮用检出甜蜜素的白酒，可能对人体的肝脏和神经系统造成损害。