附件8：

部分不合格项目小知识

一、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。《熟肉制品》（Q/BNS0001S—2024）中规定，铅在熏烧烤肉制品中的最大限量值为0.29mg/kg。肉制品中铅超标的原因，可能是生产企业对原料把关不严格，使用了铅含量超标的原料；也可能是生产设备迁移带入食品，导致终产品铅含量超标。

二、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素的化学名称为“环己基氨基磺酸钠”，是食品添加剂中人工生产的一种低热量甜味剂。如果经常食用甜蜜素含量超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成危害。按照我国食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）规定，甜蜜素属于合法的食品添加剂，但不得在馒头花卷(自制)中使用。餐饮食品的甜蜜素项目不合格原因可能是在加工过程中超范围、超限量使用食品添加剂。