**关于抽检不合格项目的风险提示**

**1、脱氢乙酸及其钠盐**（**以脱氢乙酸计**）

#### 脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的 2~10 倍，在高剂量使用时能抑制细菌。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）在桑葚中不得使用。

**2、糖精钠**（**以糖精计**）

糖精钠甜度为蔗糖的 200~700 倍。糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂。糖精钠在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能，但食用较多的糖精钠，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；使用量过大时有金属苦味。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糖精钠（以糖精计）在桑葚中不得使用。

**3、甜蜜素**（**以环己基氨基磺酸计**）

甜蜜素是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30~80倍，人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）在桑葚中不得使用。

####