

建德市市场监督管理局

建德市市场监管局食品安全监督抽检信息 通告 (2025 年第 1 期)

近期，建德市市场监管局组织抽检食用农产品、粮食加工品、炒货食品及坚果制品、蔬菜制品、肉制品、酒类等 11 大类食品 39 批次样品。根据食品安全国家标准检验和判定：抽样检验合格 36 批次，不合格 3 批次（见附件）。不合格项目涉及二氧化硫残留量、噻虫胺、安赛蜜。具体情况通告如下：

一、二氧化硫残留量

建德市更楼街道肖峰水果店经营的龙眼项目不符合食品安全国家标准规定。检验机构为绿城农科检测技术有限公司。

二、噻虫胺

浙江严州府餐饮有限公司经营的中椒项目不符合食品安全国家标准规定。检验机构为绿城农科检测技术有限公司。

三、安赛蜜

建德市新安江街道建永食品厂生产的馒头项目不符合食品安全国家标准规定。检验机构为绿城农科检测技术有限公司。

对上述食品安全监督抽检中发现的不合格产品，建德市市场监督管理局已交由企业所在地市场监管部门和有关部门按照《中华人民共和国食品安全法》的规定，对不合格产品及其生产经营企业进行处置。特此通告。

附件：1. 关于不合格项目的说明

2. 食品监督抽检产品信息

建德市市场监督管理局

2025 年 2 月 18 日

关于部分不合格项目的说明

一、食品添加剂

（一）二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。龙眼中二氧化硫不合格原因可能是生产者使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所致。

（二）安赛蜜

安赛蜜又称乙酰磺胺酸钾，口味酷似蔗糖，甜度为蔗糖的200~250倍。性质稳定，能够耐受225℃的高温，在pH2~10范围内可保持稳定，与食品或饮料中其他成分不会发生反应。没有苦、金属、化学等不良后味。作为甜味剂广泛应用于食品中。安赛蜜不在人体内代谢，不提供能量，按相关标准添加到食品中不会引起身体危害。馒头中安赛蜜不合格原因可能是生产者为了增加产品甜味，超范围违规使用安赛蜜。

二、农药残留

（一）噻虫胺

噻虫胺为烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。用于土壤处理、叶面喷施和种子处

理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。雌雄大鼠急性经口 $LD_{50}>5000\text{mg/kg}$ ，急性毒性分级为微毒。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

（二）2,4-滴和2,4-滴钠盐

2,4-滴和 2,4-滴钠盐为选择性内吸传导激素型化学制剂，对植物有强烈的生理活性。低浓度时具有植物生长素之功能，可刺激作物生长，保花防落果，促进果实膨大，产生无籽果实，促进早熟，可作为植物生长调节剂；较高浓度则抑制生长，更高浓度时可使作物畸形发育致死，可作为除草剂。大鼠急性经口 LD_{50} 为 $666\sim 805\text{mg/kg}$ ，急性毒性分级为中等毒。。急性中毒症状为恶心、呕吐、嗜睡、肌无力、肌肉压痛、肌束颤动等，严重者昏迷、抽搐或呼吸衰竭。食用食品一般不会导致 2,4-滴和 2,4-滴钠盐的急性中毒，但长期食用 2,4-滴和 2,4-滴钠盐超标的食品，对人体健康也有一定影响。