

2021 年第一季度食品监督抽检信息公布

兴宁市市场监督管理局 2021 年第一季度组织对全市范围内生产经营的 35 大类食品进行监督抽检工作，具体包括粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、蔬菜、酒类、糕点、食用农产品等共 589 批次样品，抽样检验项目合格样品 577 批次，不合格样品 12 批次，合格率为 97.9%。根据《中华人民共和国食品安全法》规定，现将抽检结果公布如下：

一、总体情况：

饼干 16 批次，不合格 1 批次；淀粉及淀粉制品 15 批次，不合格 1 批次；食用农产品 43 批次，不合格 2 批次；水果制品 21 批次，不合格 1 批次；方便食品 15 批次，不合格 1 批次；餐饮具 15 批次，不合格 6 批次；

餐饮食品 41 批次，茶叶及相关制品 22 批次，炒货食品及坚果制品 19 批次，蛋制品 4 批次，豆制品 9 批次，糕点 26 批次，罐头 5 批次，酒类 24 批次，粮食加工品 71 批次，肉制品 32 批次，乳制品 3 批次，食糖 4 批次，食用油、油脂及其制品 44 批次，蔬菜制品 25 批次，薯类和膨化食品 9 批次，水产制品 5 批次，速冻食品 12 批次，糖果制品 14 批次，调味品 63 批次，饮料 32 批次，均未检出不合格批次。

二、不合格产品情况如下：

（一）饼干不合格 1 批次：

1、兴宁市军良食品商行销售的湖北德力兴食品股份有限公司生产的 MABA 浓香鲜奶薄饼干，过氧化值（以脂肪计）不符合

GB 7100-2015 要求，过氧化值（以脂肪计）不合格。

（二）淀粉及淀粉制品不合格 1 批次：

1、兴宁市罗浮镇丹姐百货综合商店销售的秦皇岛惠泽农牧有限公司生产的南薯芋粉条，铝的残留量不符合 GB 2760-2014 要求，铝的残留量不合格。

（三）食用农产品不合格 2 批次：

1、兴宁市饶科仔蔬菜金带街店销售的上海青，甲基异柳磷不符合 GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》要求，甲基异柳磷不合格。

2、兴宁市利辉餐饮店采购的草鱼，恩诺沙星不符合 GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》要求，恩诺沙星不合格。

（四）水果制品不合格 1 批次：

1、兴宁市天億食品店销售的潮州市潮安区奇尔食品有限公司生产的西梅干，菌落总数不符合 GB 14884-2016《食品安全国家标准 蜜饯》要求，菌落总数不合格。

（五）方便食品不合格 1 批次：

1、兴宁市伟顺饮食服务有限公司销售的郑州顺天缘食品有限公司生产的素蹄筋（调味面制品），菌落总数不符合 GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》要求，菌落总数不合格。

（六）餐饮具不合格 6 批次：

1、兴宁市贵食汤粉店使用的复用餐饮具（碗），阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不符合 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》要求，阴离子合成洗涤剂（以十

二烷基苯磺酸钠计) 不合格。

2、兴宁市梨笑餐厅使用的复用餐饮具(碗), 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)和菌落总数不符合 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》要求, 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)和菌落总数不合格。

3、兴宁市团圆小吃店使用的复用餐饮具(小碗), 大肠菌群不符合 GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》要求, 大肠菌群不合格。

4、兴宁市梨笑餐厅使用的复用餐饮具(茶杯), 大肠菌群不符合 GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》要求, 大肠菌群不合格。

5、兴宁市黄文峰餐饮店使用的复用餐饮具(小碗), 大肠菌群不符合 GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》要求。

6、兴宁市黄文峰餐饮店使用的复用餐饮具(大碗), 大肠菌群不符合 GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》要求, 大肠菌群不合格。

三、检验不合格项目的说明:

(一) 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标, 并非致病菌指标, 主要用来评价食品清洁度, 反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726—2016) 中规定熟肉制品(除发酵肉制品外), 一个样品的 5 次检测结果均不得超过 105CFU/g 且至少 3 次检测结果不超过 104 CFU/g。《食品安全国

家标准《糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的菌落总数5次检测结果均不超过100000CFU/g且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。《食品安全国家标准蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，单个蜜饯样品的5次检测结果均不得超过10⁴CFU/g且至少3次检测结果不超过10³CFU/g。《食品安全国家标准冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，同批次5个独立包装产品中菌落总数的检测结果不允许有超过10⁵CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过10⁴CFU/g。菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

（二）大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712—2014）中规定，同一批次样品5个独立包装的大肠菌群检测结果均不得超过1000CFU/g且至少3个独立包装的检测结果不超过100CFU/g。《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，一个样品的5次检测结果均不得超过100 CFU/g且至少3次检测结果不超过10 CFU/g。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，同批次5个独立包装产品中大肠菌群的检测结果不允许有超过10²CFU/g的，且至少

3 个包装产品检测结果不超过 10CFU/g。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。

（三）甲基异柳磷

甲基异柳磷是一种土壤杀虫剂，对害虫具有较强的触杀和胃毒作用。杀虫广谱、残效期长，是防治地下害虫的优良药剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，甲基异柳磷在豆类蔬菜中的最大残留限量为 0.01mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

（四）恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。

《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第 235 号）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在其他动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为 100 μ g/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

（五）过氧化值（以脂肪计）

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。《食品安全国家标准膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品中的过氧化值（以脂肪计）最大限量值为 0.25g/100g。过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。

（六）铝的残留量（干样品，以 Al 计）

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于豆类制品，其添加量“按生产需要适量添加”，而在终产品（干样品）中的铝残留最大限量不得超过 100mg/kg。粉丝粉条（干样品）中铝的最大残留限量值为 200mg/kg。铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响

人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

四、不合格食品处理情况：

针对抽检不合格产品情况，兴宁市市场监督管理局及时对不合格食品及其生产经营者进行调查处理，责令企业查清产品流向，召回不合格产品，并分析原因进行整改；并要求经营单位立即采取下架等措施，控制风险，并依法予以查处，同时将相关情况记入食品生产经营者食品安全信用档案。

食品安全消费提示：市市场监督管理局提醒广大市民，应当通过正规可靠渠道购买所需食品并保存相应购物凭证，要看清外包装上的相关标识，如：生产日期、保质期、生产者名称和地址、成分或配料表、食品生产许可证编号等标识是否齐全；不要购买无厂名、厂址、生产日期和保质期的产品，不要购买超过保质期的产品；不要购买公布的不合格产品。欢迎广大消费者积极参与食品安全监督工作，关注食品抽检信息公布，如发现危害社会公众的食品及其违法行为，请及时拨打市场监管部门投诉举报电话3389315 或 12315。

兴宁市市场监督管理局

2021年4月20日