

2023

安阳县 2023 年
食品安全监督抽检分析报告

安阳县市场监督管理局

2023 年 12 月 21 日

目录

摘要	2
一、基本情况	3
二、抽检结果分析	3
(一) 不同食品类别抽检情况	3
1、各食品大类抽检情况	3
2、食用农产品抽检情况	5
(二) 不同抽样环节抽检情况	7
(三) 不同抽样业态抽检情况	8
(四) 不合格项目所属类别情况	9
三、主要不合格问题及分析	10
(一) 不合格样品信息	10
(二) 不合格项目分析	11
1、理化指标不合格情况	11
2、微生物污染情况	12
3、农药残留超标情况	13
4、兽药残留超标情况	13
四、相关建议	14
(一) 强化培训和指导，加强宣传	14
(二) 推进食用农产品集中交易市场食品安全信息化建设	14
(三) 加强提升餐饮企业质量安全的监管及宣传力度	14
(四) 督惩并重，落实部门主体责任	15

摘要

2023年，安阳县市场监督管理局共完成食品安全监督抽检1598批次，涉及餐饮食品、炒货食品及坚果制品、食用农产品、糕点、方便食品、调味品等26个食品大类。依据有关食品安全国家标准检验，检出48批次样品不合格，样品总体不合格率为3.00%。

1、从食品抽样品种来看，餐饮食品、炒货食品及坚果制品、食用农产品、糕点的合格率分别为28.16%、6.67%、2.30%、1.29%。

食用农产品中韭菜、菜豆、辣椒、葱、芹菜、鸡蛋、番茄、豆芽、甜椒、普通白菜、豇豆的合格率分别为11.11%、9.09%、7.27%、6.67%、6.67%、5.00%、4.55%、3.85%、3.45%、2.94%、2.70%。

2、从抽样环节来看，餐饮环节、流通环节的合格率分别为17.71%、1.01%。

餐饮环节中中型餐馆、小型餐馆、大型餐馆、小吃店、快餐店、其他、学校/托幼食堂的合格率分别为78.57%、33.33%、30.77%、26.32%、17.86%、8.51%、5.45%。

流通环节中其他、超市的合格率分别为1.15%、1.13%。

3、从检出的不合格项目类别看，微生物污染、农药残留超标、理化指标不合格、兽药残留超标的问题分别占不合格样品总量的39.58%、29.17%、27.08%、4.17%。

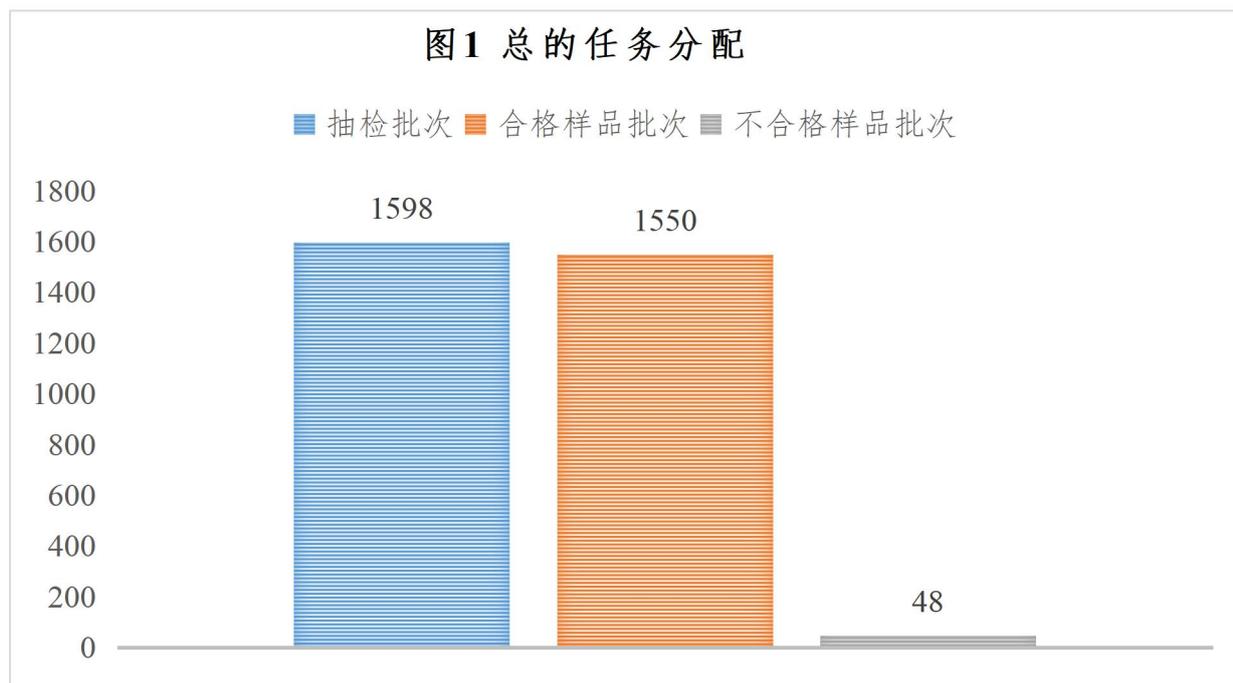
现将产品抽检情况及产品质量分析汇报如下：

一、基本情况

表 1 总的任务分配表

序号	承检机构	抽检批次	合格样品批次	不合格样品批次	不合格率
1	河南中测技术检测服务有限公司	549	524	25	4.55%
2	河南华测检测技术有限公司	556	535	21	3.78%
3	中检集团中原农食产品检测（河南）有限公司	426	424	2	0.47%
4	河南泰庆质量检测有限公司	67	67	0	0.00%
合计		1598	1550	48	3.00%

2023 年安阳县食品抽检完成抽样 1598 批次，其中不合格样品 48 批次，占总批次数的 3.00%。



二、抽检结果分析

(一) 不同食品类别抽检情况

1、各食品大类抽检情况

本次监督抽检，餐饮食品、炒货食品及坚果制品、食用农产品、糕点的

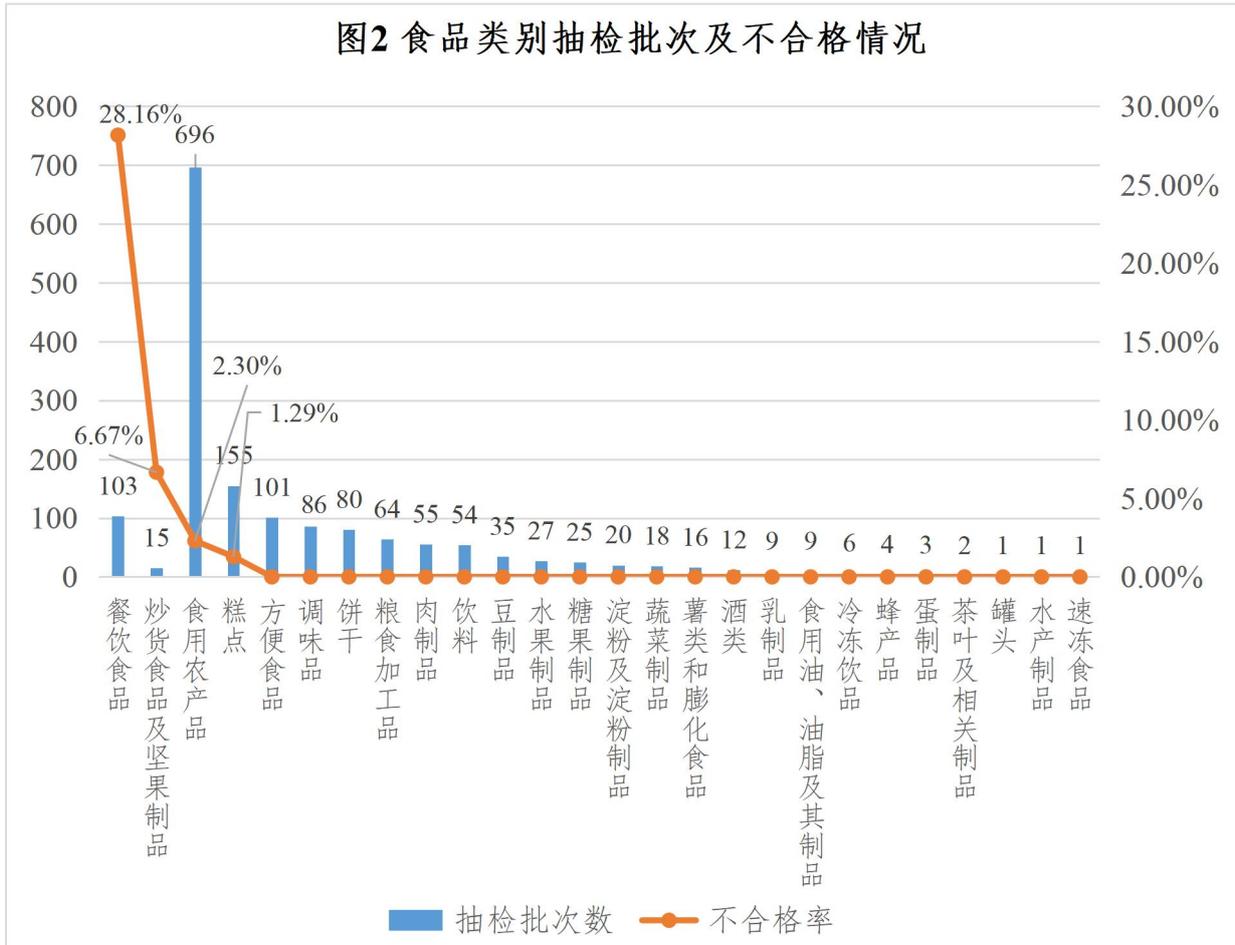
不合格率分别为 28.16%、6.67%、2.30%、1.29%；其他食品类别均未检出不合格样品。

详见表 2 和图 2。

表 2 食品类别统计表

序号	食品大类	抽检批次	合格样品 批次	不合格样品 批次	不合格率
1	餐饮食品	103	74	29	28.16%
2	炒货食品及坚果制品	15	14	1	6.67%
3	食用农产品	696	680	16	2.30%
4	糕点	155	153	2	1.29%
5	方便食品	101	101	0	0.00%
6	调味品	86	86	0	0.00%
7	饼干	80	80	0	0.00%
8	粮食加工品	64	64	0	0.00%
9	肉制品	55	55	0	0.00%
10	饮料	54	54	0	0.00%
11	豆制品	35	35	0	0.00%
12	水果制品	27	27	0	0.00%
13	糖果制品	25	25	0	0.00%
14	淀粉及淀粉制品	20	20	0	0.00%
15	蔬菜制品	18	18	0	0.00%
16	薯类和膨化食品	16	16	0	0.00%
17	酒类	12	12	0	0.00%
18	乳制品	9	9	0	0.00%
19	食用油、油脂及其制品	9	9	0	0.00%
20	冷冻饮品	6	6	0	0.00%
21	蜂产品	4	4	0	0.00%
22	蛋制品	3	3	0	0.00%
23	茶叶及相关制品	2	2	0	0.00%
24	罐头	1	1	0	0.00%
25	水产制品	1	1	0	0.00%
26	速冻食品	1	1	0	0.00%
合计		1598	1550	48	3.00%

图2 食品类别抽检批次及不合格情况



2、食用农产品抽检情况

食用农产品中韭菜、菜豆、辣椒、葱、芹菜、鸡蛋、番茄、豆芽、甜椒、普通白菜、豇豆的不合格率分别为 11.11%、9.09%、7.27%、6.67%、6.67%、5.00%、4.55%、3.85%、3.45%、2.94%、2.70%；食用农产品其他细类均未检出不合格样品。

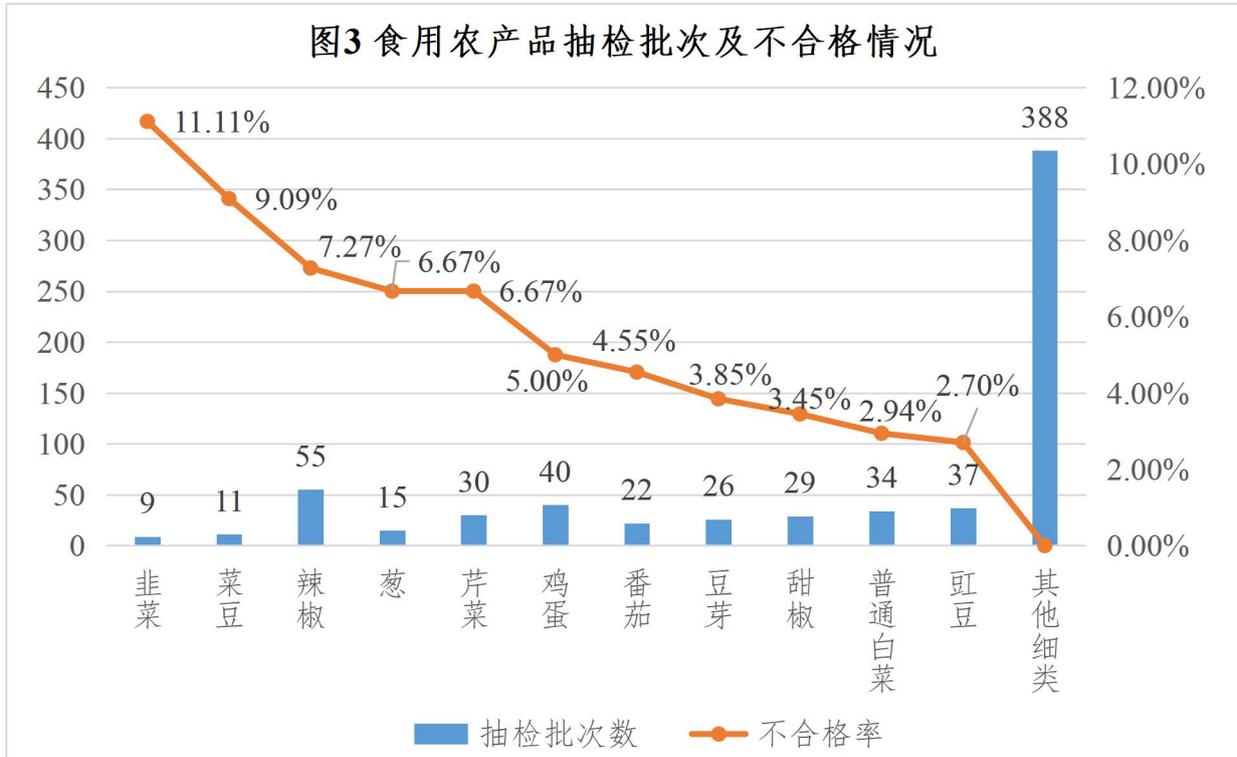
详见表 3 和图 3。

表 3 食用农产品类别统计表

序号	食品细类	抽检批次	合格样品批次	不合格样品批次	不合格率
1	韭菜	9	8	1	11.11%
2	菜豆	11	10	1	9.09%
3	辣椒	55	51	4	7.27%
4	葱	15	14	1	6.67%
5	芹菜	30	28	2	6.67%

序号	食品细类	抽检批次	合格样品 批次	不合格样品 批次	不合格率
6	鸡蛋	40	38	2	5.00%
7	番茄	22	21	1	4.55%
8	豆芽	26	25	1	3.85%
9	甜椒	29	28	1	3.45%
10	普通白菜	34	33	1	2.94%
11	豇豆	37	36	1	2.70%
12	茄子	44	44	0	0.00%
13	大白菜	37	37	0	0.00%
14	黄瓜	31	31	0	0.00%
15	香蕉	27	27	0	0.00%
16	柑、橘	26	26	0	0.00%
17	姜	24	24	0	0.00%
18	生干籽类	21	21	0	0.00%
19	猪肉	21	21	0	0.00%
20	鸡肉	19	19	0	0.00%
21	胡萝卜	17	17	0	0.00%
22	苹果	15	15	0	0.00%
23	油麦菜	14	14	0	0.00%
24	结球甘蓝	13	13	0	0.00%
25	梨	13	13	0	0.00%
26	鲜食用菌	12	12	0	0.00%
27	猕猴桃	10	10	0	0.00%
28	橙	8	8	0	0.00%
29	芒果	7	7	0	0.00%
30	菠菜	5	5	0	0.00%
31	火龙果	5	5	0	0.00%
32	豆类	4	4	0	0.00%
33	桃	4	4	0	0.00%
34	山药	3	3	0	0.00%
35	油桃	3	3	0	0.00%
36	草莓	1	1	0	0.00%
37	大蒜	1	1	0	0.00%
38	柠檬	1	1	0	0.00%

序号	食品细类	抽检批次	合格样品 批次	不合格样品 批次	不合格率
39	甜瓜类	1	1	0	0.00%
40	柚	1	1	0	0.00%
合计		696	680	16	2.30%



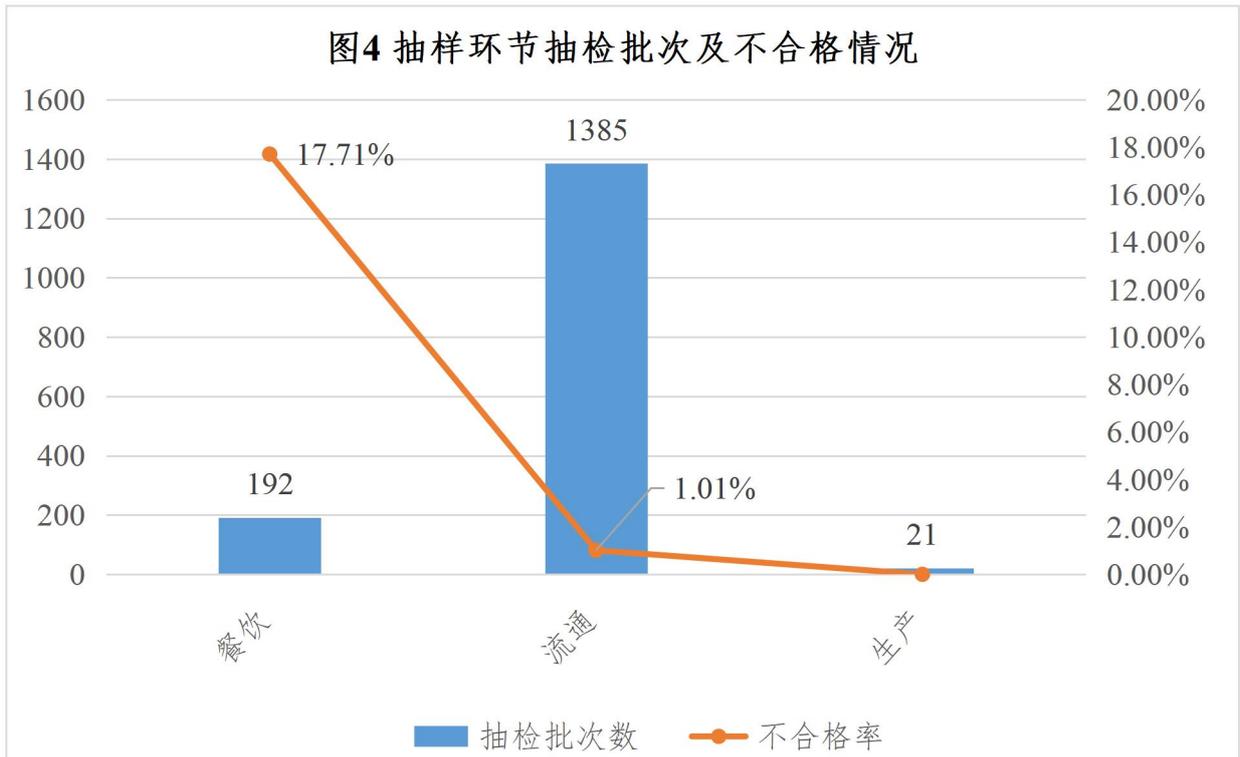
(二) 不同抽样环节抽检情况

本次监督抽检的抽样环节中餐饮环节、流通环节的不合格率分别为17.71%、1.01%；生产环节未检出不合格样品。

详见表4和图4。

表4 抽样环节批次及不合格统计表

序号	抽样环节	抽检批次	合格样品 批次	不合格样品 批次	不合格率
1	餐饮	192	158	34	17.71%
2	流通	1385	1371	14	1.01%
3	生产	21	21	0	0.00%
合计		1598	1550	48	3.00%



(三) 不同抽样业态抽检情况

餐饮环节中中型餐馆、小型餐馆、大型餐馆、小吃店、快餐店、其他、学校/托幼食堂的不合格率分别为 78.57%、33.33%、30.77%、26.32%、17.86%、8.51%、5.45%；企事业单位食堂未检出不合格样品。

流通环节中其他、超市的不合格率分别为 1.15%、1.13%；小食杂店、农贸市场均未检出不合格样品。

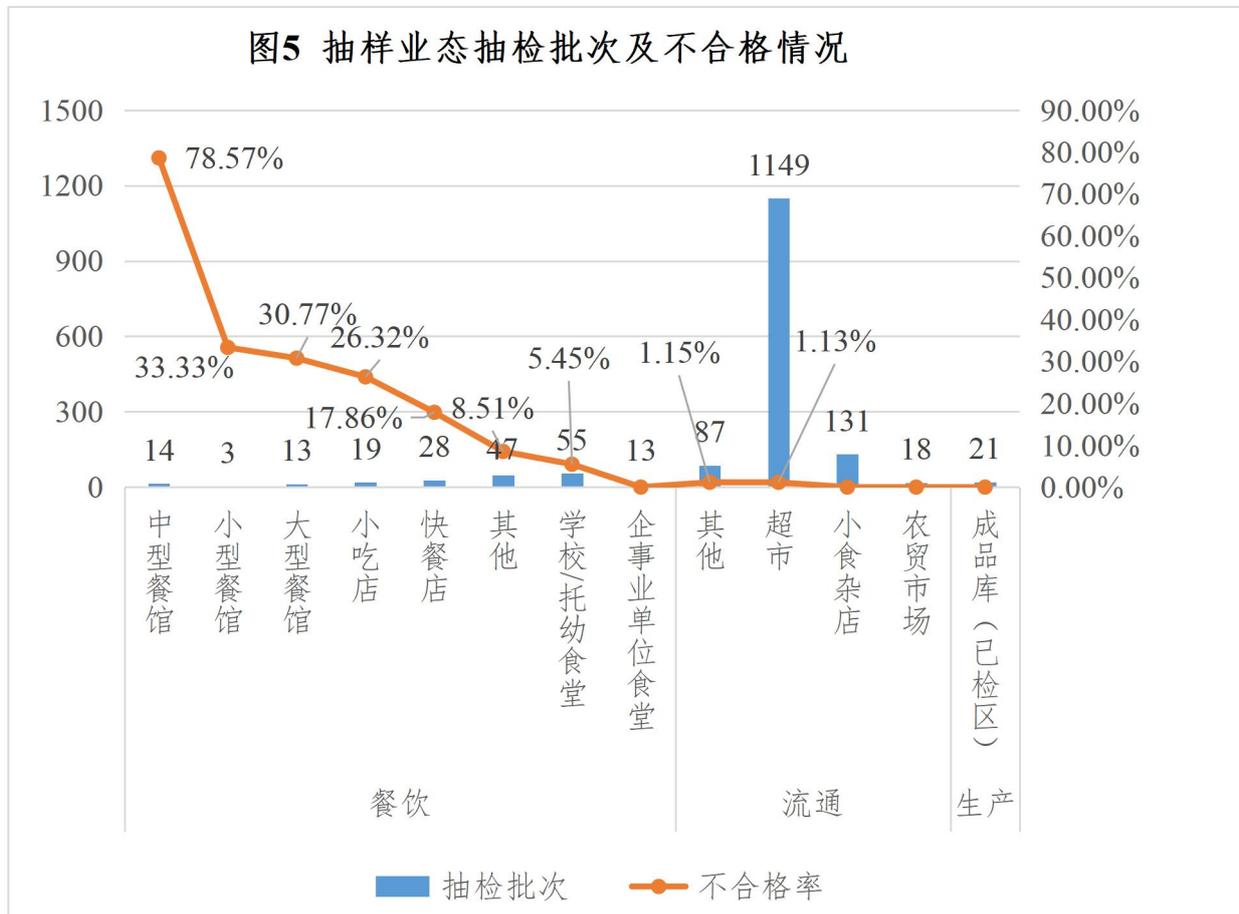
生产环节中成品库（已检区）未检出不合格样品。

详见表 5 和图 5。

表 5 抽样业态批次及不合格统计表

抽样环节	抽样业态	抽检批次	合格样品批次	不合格样品批次	不合格率
餐饮	中型餐馆	14	3	11	78.57%
	小型餐馆	3	2	1	33.33%
	大型餐馆	13	9	4	30.77%
	小吃店	19	14	5	26.32%
	快餐店	28	23	5	17.86%

	其他	47	43	4	8.51%
	学校/托幼食堂	55	52	3	5.45%
	企事业单位食堂	13	13	0	0.00%
	合计	192	159	33	17.19%
流通	其他	87	86	1	1.15%
	超市	1149	1136	13	1.13%
	小食杂店	131	131	0	0.00%
	农贸市场	18	18	0	0.00%
	合计	1385	1371	14	1.01%
生产	成品库（已检区）	21	21	0	0.00%
	合计	21	21	0	0.00%



（四）不合格项目所属类别情况

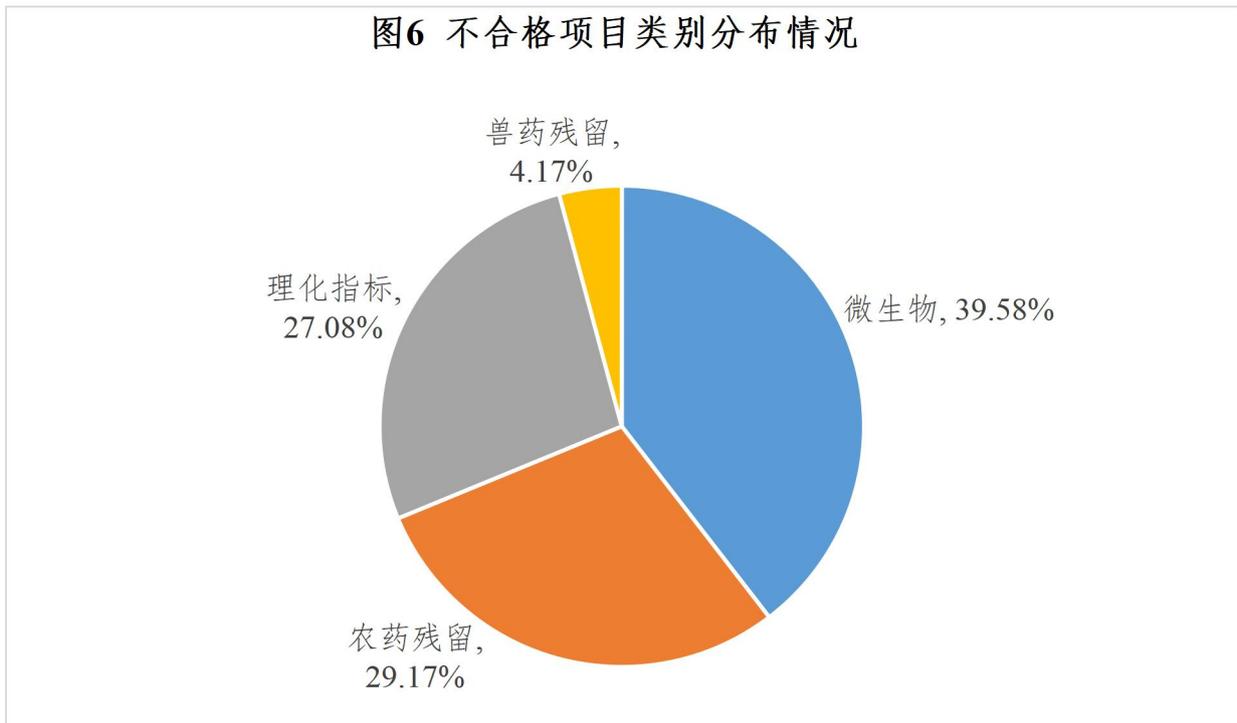
本次监督抽检共检出 48 批次不合格样品，涉及 14 个不合格项目。从检出的不合格项目类别看，微生物污染、农药残留超标、理化指标不合格、兽药残留超标的问题分别占不合格样品总量的 39.58%、29.17%、27.08%、4.17%。

详见表 6 和图 6。

表 6 不合格项目类别抽检情况

序号	项目类别	不合格项目数量	不合格项目检出频次	不合格样品批次	占不合格样品总量的百分比
1	微生物	1	19	19 (与理化指标重复 7 批次)	39.58%
2	农药残留	10	14	14	29.17%
3	理化指标	2	20	13	27.08%
4	兽药残留	1	2	2	4.17%
合计		14	55	48	100.00%

图6 不合格项目类别分布情况



三、主要不合格问题及分析

(一) 不合格样品信息

此次抽查的食品检验项目主要为微生物、农药残留、理化指标、兽药残留等项目，各食品细类的不合格项目情况详见表 7。

表 7 不合格食品细类和项目信息

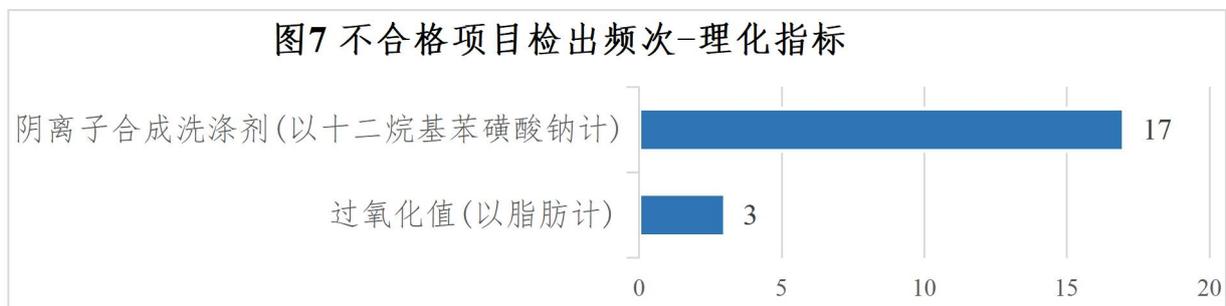
食品细类	不合格项目	不合格样品批次	合计
复用餐饮具(餐馆自行消毒)	大肠菌群	12	29
	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	10	
	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基	7	

食品细类	不合格项目	不合格样品批次	合计
	苯磺酸钠计)、大肠菌群		
辣椒	噻虫胺	2	4
	倍硫磷	1	
	乐果	1	
糕点	过氧化值(以脂肪计)	2	2
鸡蛋	恩诺沙星	2	2
芹菜	甲拌磷	1	2
	腈菌唑	1	
菜豆	噻虫胺	1	1
葱	噻虫啉	1	1
豆芽	6-苄基腺嘌呤(6-BA)	1	1
番茄	毒死蜱	1	1
豇豆	灭蝇胺	1	1
韭菜	毒死蜱	1	1
普通白菜	氟虫腈	1	1
其他炒货食品及坚果制品	过氧化值(以脂肪计)	1	1
甜椒	噻虫胺	1	1
合计			48

(二) 不合格项目分析

1、理化指标不合格情况

本次检出理化指标不合格项 20 频次，不合格项目为阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、过氧化值(以脂肪计)。详见图 7。



(1) 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用

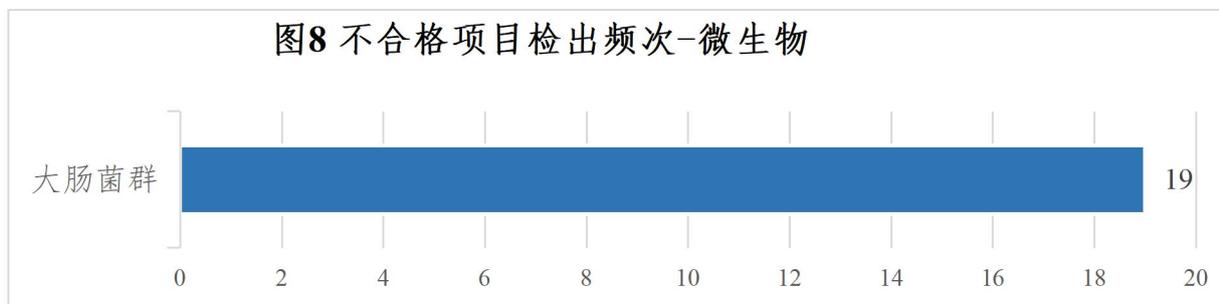
方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，主要是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

（2）过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用可能引起腹泻、肠胃不适等风险。过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的油脂已经氧化，使得终产品中过氧化值超标；也可能是产品生产、储存、运输过程中环境条件控制不当，导致油脂氧化变质。

2、微生物污染情况

本次检出微生物不合格项 19 频次，不合格项目为大肠菌群。详见图 8。

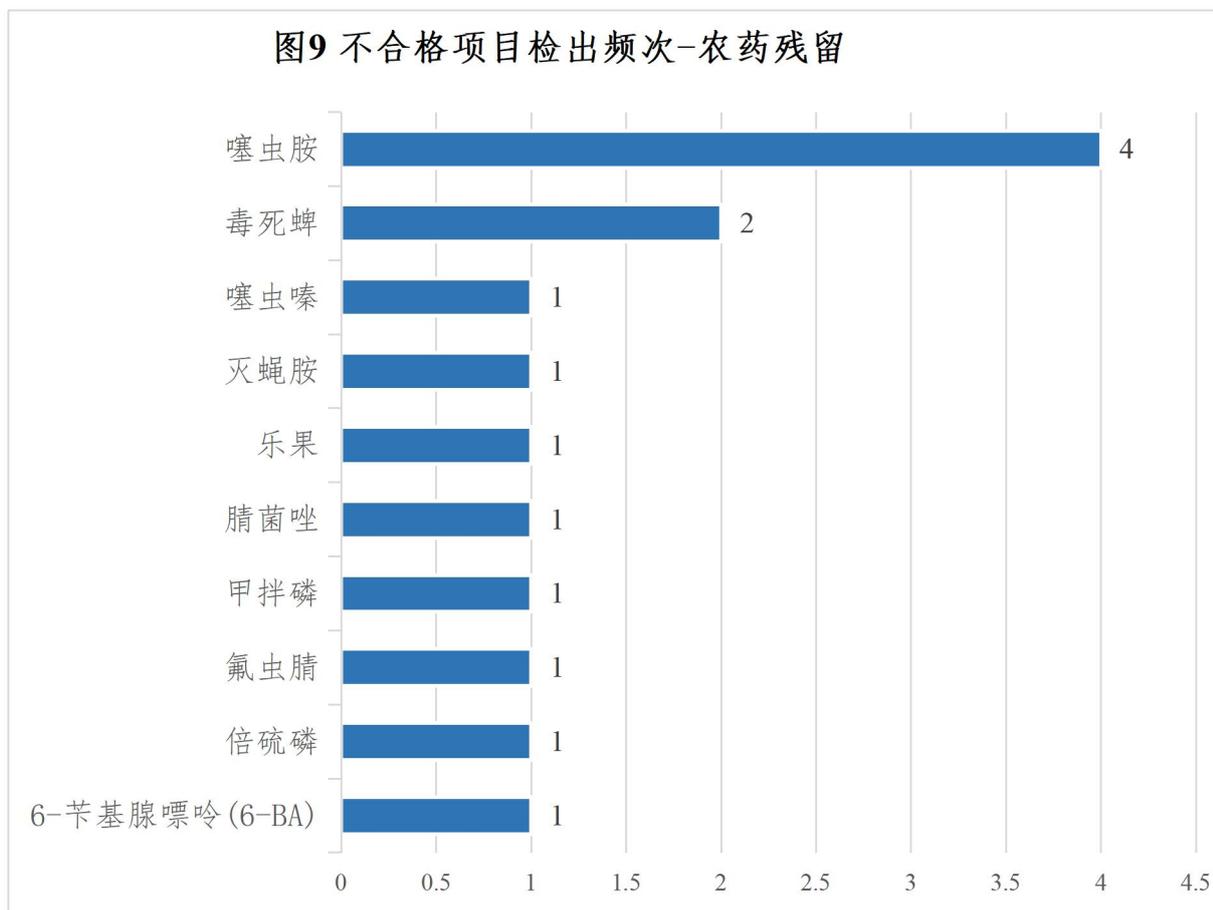


（1）大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。餐（饮）具检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，餐（饮）具中不得检出大肠菌群。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，主要是餐具清洗不彻底、消毒灭菌不彻底，也主要是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具二次污染。

3、农药残留超标情况

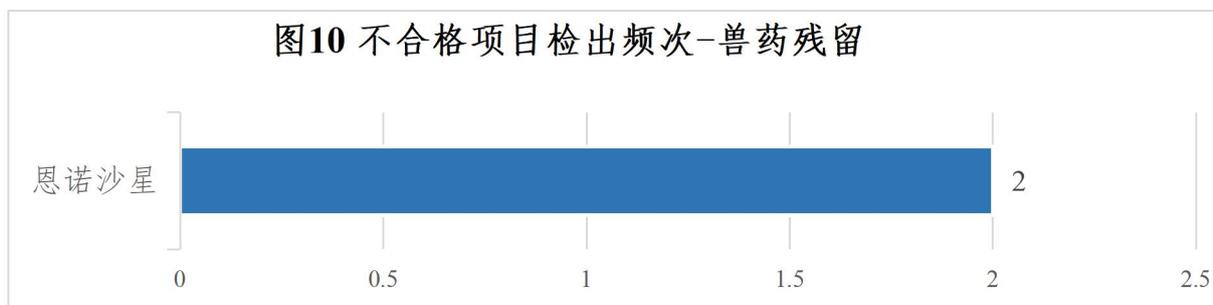
食用农产品中检出农药残留不合格项 14 频次，检出频次较高的项目有噻虫胺、毒死蜱、噻虫嗪、灭蝇胺等。详见图 9。



农药残留超标可能是由于种植户不合理科学的喷洒农药而造成的滥用、过量使用或由于急于上市获得更高的收益，导致安全间隔期过短而造成的。

4、兽药残留超标情况

本次检出兽药残留不合格项 2 频次，不合格项目为恩诺沙星。详见图 10。



(1) 恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。长期食用恩诺沙星超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

四、相关建议

(一) 强化培训和指导，加强宣传

加强对食品生产者、销售者、消费者进行教育，宣传农兽药残留、微生物等不合格对人体的危害；进行禁限用农兽药等相关培训，了解不同物质的用量和使用范围，明确禁限用农兽药品类及相关限量要求；提高生产者、销售者、消费者的食品安全责任意识。

加强对消费者的正确宣传，增加企业违法成本，定期或不定期发布食品风险监测的警示信息，提醒消费者选择安全的食品。建议消费者在面对五颜六色的食品时，一定要谨慎选择，不要购买颜色太过鲜艳、味道太过香浓的加工食品。

定期邀请专家到种养植基地或生产车间进行现场指导，提高被抽样单位的技术水平。

(二) 推进食用农产品集中交易市场食品安全信息化建设

为进一步加强食用农产品集中交易市场（农贸市场）及入场销售者全面履行法定义务，提升食品和食用农产品市场销售环节源头管理水平，推动各地加强食品和食用农产品市场销售质量安全的监督管理，加快推进食品和食用农产品市场食品安全信息化建设，利用信息化手段来履行食品安全责任的重要技术保证，建立食品安全追溯体系。

(三) 加强提升餐饮企业质量安全的监管及宣传力度

本次抽检餐饮企业不合格率较高，计划开展餐饮企业现场检查、普查整

改工作，督促小餐饮经营者规范资格，改善店内卫生环境，确保持证经营、亮证经营、人员具备健康证上岗，保证食品来源安全可追溯。实施“明厨亮灶”工程、“放心餐厅”申报等工作，线上线下齐抓共管。

对辖区内各学校食堂、企业食堂及大中型酒店等除了现场检查外，计划运用线下“云平台”监管，着力构建餐饮服务单位自律、部门监管的食品安全共治格局。积极打造环境整洁、管理规范、配套设施完善的餐饮企业，保障餐饮食品安全水平。

（四）督惩并重，落实部门主体责任

对多次检出不合格和问题的食品企业加大监管力度，按照风险分级管理的原则，调高风险等级，增加检查频次，开展体系检查和飞行检查，不断完善长效监管机制。督促企业落实主体责任，对有关企业法定代表人或主要负责人进行责任约谈，督促企业开展食品安全系统性自查，切实整改到位，消除食品安全隐患。

2023年12月21日