曲沃县市场监督管理局

公告

曲沃县市场监督管理局

2022年食品安全监督抽检信息公告

本期公布870批次监督抽检结果,涉及饼干、餐饮食品、茶叶及相关制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、淀粉及淀粉制品、调味品、豆制品、方便食品、糕点、罐头、酒类、冷冻饮品、粮食加工品、肉制品、乳制品、食糖、食用农产品、食用油、油脂及其制品、蔬菜制品、薯类和膨化食品、水产制品、水果制品、速冻食品、糖果制品、饮料26个大类。根据食品安全国家标准，个别项目不合格，其产品即判定为不合格产品。其中：不合格样品25批次，合格样品845批次。

不合格样品25批次，分别为曲沃县艳波水果经营部销售的香蕉中检测出吡虫啉超标，曲沃县兴隆市场明轩蔬菜店销售的芹菜中检测出噻虫胺超标，曲沃县兴隆市场明轩蔬菜店销售的韭菜中检测出腐霉利超标，曲沃县北董乡俊利菜店销售的姜中检测出噻虫胺超标，曲沃县集汇百货超市销售的老冰棍棒冰中检测出菌落总数和大肠菌群超标，曲沃县快乐购超市有限公司销售的香蕉中检测出吡虫啉超标，曲沃县黄氏大盘鸡饭店自制的复用餐具中检测出大肠菌群超标，曲沃县珊珊蔬菜销售部销售的菜豆中检测出噻虫胺超标，曲沃县天天鲜烟酒果蔬超市销售的桔子中检测出苯醚甲环唑超标，曲沃县天天鲜烟酒果蔬超市销售的普通白菜中检测出啶虫脒超标，曲沃县双喜仓储超市销售的菠菜中检测出氟虫腈超标，曲沃县天天鲜烟酒果蔬超市销售的香蕉中检测出噻虫嗪超标，曲沃县徐俊红蔬菜商店销售的绿豆芽中检测出亚硫酸盐超标，曲沃县徐俊红蔬菜商店销售的生姜中检测出噻虫胺和噻虫嗪超标，曲沃县徐俊红蔬菜商店销售的黄豆芽中检测出亚硫酸盐超标，曲沃县易选生活超市销售的生姜中检测出噻虫胺超标，曲沃县易选生活超市销售的芹菜中检测出噻虫胺超标，曲沃县双喜超市一部销售的花生芝麻酱（复合型）中检测出过氧化值超标，曲沃县冯静蛋糕店生产的豆沙月饼中检测出脱氢乙酸及其钠盐超标，曲沃县可心糕点加工坊生产五仁月饼的中检测出过氧化值超标，曲沃县可心糕点加工坊生产的红豆月饼中检测出酸价超标，曲沃县史村镇西海村会强菜店销售的韭菜中检测出腐霉利超标，曲沃县曲村镇下坞村小朋超市销售的生姜中检测出噻虫胺超标，曲沃县谷正综合商店销售的韭菜中检测出腐霉利超标，曲沃县曲村镇下坞村小朋超市销售的韭菜中检测出腐霉利超标，检验机构为山东圣和振诺检测服务有限公司。

合格样品845批次，具体为：

一、饼干

1.饼干10批次，检验项目为酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群等8项指标。

二、餐饮食品

餐饮食品58批次，检验项目为苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计）、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、铬(以 Cr 计)、大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等13项指标。

三、茶叶及相关制品

茶叶及相关制品6批次，检验项目为铅（以Pb计）、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲拌磷、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱等10项指标。

1. 炒货食品及坚果制品

炒货食品及坚果制品6批次，检验项目为酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、霉菌等8项指标。

1. 蛋制品

蛋制品6批次，检验项目为铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌等4项指标。

六、淀粉及淀粉制品

淀粉及淀粉制品10批次，检验项目为铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量等5项指标。

七、调味品

调味品81批次，检验项目为氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、总酸（以乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、铅（以Pb计）、罗丹明B 、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红 IV等14项指标。

八、豆制品

豆制品29批次，检验项目为铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等8项指标。

1. 方便食品

方便食品14批次，检验项目为水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、菌落总数、大肠菌群、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)等8项指标。

十、糕点

糕点43批次，检验项目为酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺 酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、 脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群等10项指标。

十一、罐头

罐头9批次，检验项目为镉(以Cd计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、商业无菌、无机砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜等17项指标。

十二、酒类

酒类4批次，检验项目为酒精度、铅(以Pb计)、甲醇、氰化物(以HCN计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖等7项指标。

十三、冷冻饮品

冷冻饮品1批次，检验项目为甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群等5项指标。

十四、粮食加工品

粮食加工品44批次，检验项目为镉（以Cd计）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇 、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B1 、过氧化苯甲酰、偶氮甲酰胺、铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等10项指标。

十五、肉制品

肉制品28批次，检验项目为铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、酸性橙II、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红及其铝色淀（以胭脂红计）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数 、大肠菌群等15项指标。

十六、乳制品

乳制品5批次，检验项目为蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌等6项指标。

十七、食糖

食糖9批次，检验项目为总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、螨等4项指标。

十八、食用农产品

1.蔬菜224批次，检验项目为啶虫脒、毒死蜱、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、腐霉利、镉（以Cd计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、甲氰菊酯、腈菌唑、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、马拉硫磷、灭多威、灭线磷、灭蝇胺、铅（以Pb计）、噻虫胺、噻虫嗪 、三唑磷、水胺硫磷 、烯酰吗啉 、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺等33项指标。

2.鲜蛋12批次，检验项目为氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈等5项指标。

3.水果129批次，检验项目为丙溴磷、水胺硫磷、克百威、氧乐果、多菌灵、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、苯醚甲环唑、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、狄氏剂 、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、吡虫啉、敌敌畏、嘧菌酯、吡唑醚菌酯、戊唑醇、噻虫胺、氯吡脲、乙螨唑、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、啶虫脒、己唑醇、甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、嘧霉胺、辛硫磷、烯酰吗啉、腈苯唑、噻虫嗪、糖精钠（以糖精计）、氟硅唑、溴氰菊酯等37项指标。

4.畜禽肉及副产品4批次，检验项目为挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等21项指标。

5.豆类8批次，检验项目为铅（以Pb计） 、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A 、吡虫啉等4项指标。

6.生干坚果与籽类食品11批次，检验项目为酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、苯醚甲环唑等6项指标。

7.水产品10批次，检验项目为孔雀石绿（以孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和计）、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲硝唑、地西泮等6项指标。

十九、食用油、油脂及其制品

食用油、油脂及其制品20批次，检验项目为酸价（KOH）、过氧化值、铅（以Pb计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚等7项指标。

二十、蔬菜制品

蔬菜制品10批次，检验项目为铅（以Pb计）、亚硝酸盐（以 NaNO2计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群等9项指标。

二十一、薯类和膨化食品

薯类和膨化食品4批次，检验项目为水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等11项指标。

二十二、水产制品

水产制品1批次，检验项目为铅（以Pb计）等1项指标。

二十三、水果制品

水果制品17批次，检验项目为铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红及其铝色淀（以胭脂红计））、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌等14项指标。

二十四、速冻食品

速冻食品2批次，检验项目为铅（以Pb计）、过氧化值等2项指标。

二十五、糖果制品

糖果制品6批次，检验项目为铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群等8项指标。

二十六、饮料

饮料24批次，检验项目为铅（以Pb计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝） 、菌落总数 、大肠菌群 、霉菌、酵母等16项指标。

针对上述抽检中发现的不合格产品，我局已按照《中华人民共和国食品安全法》的规定，责成相关单位及时进行核查处置，采取封存、下架、召回问题产品等措施防控食品安全风险，督促企业查找原因，消除隐患。

备注：

噻虫胺，具有根内吸活性和层间传导性。可通过土壤处理、叶面喷施和种子处理来防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，噻虫胺在姜中的最大残留限量值为0.2mg/kg，在芹菜中的最大残留限量值为0.04mg/kg，噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。噻虫嗪残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对水生生物、家蚕、蜜蜂等具有较强的毒性，对生态环境造成一定的影响。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氟虫腈超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。菠菜中氟虫腈残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

苯醚甲环唑是三唑类杀菌剂中安全性比较高的，广泛应用于果树、蔬菜等作物，有效防治黑星病，黑痘病、白腐病、斑点落叶病、白粉病、褐斑病、锈病、条锈病、赤霉病等，杀菌谱广，对子囊菌纲、担子菌纲和包括链格孢属、壳二孢属、尾孢霉属、刺盘孢属、球痤菌属、茎点霉属、柱隔孢属、壳针孢属、黑星菌属在内的半知病，白粉菌科、锈菌目及某些种传病原菌有持久的保护和治疗作用。对葡萄炭疽病、白腐病效果也很好。叶面处理或种子处理可提高作物的产量和保证品质。根据 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，柑橘类水果中苯醚甲环唑含量不得大于 0.2mg/kg，蜜桔中苯醚甲环唑超标的原因可能是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，或为了增加产量致使上市销售的产品中残留量超标。

韭菜在生长期易得灰霉病，韭菜灰霉病又称韭菜白斑叶枯病，主要危害叶片。初发病时，被害叶片上生白色至浅灰褐色的小点，一般正面多于背面，后随着病情的发展，斑点逐渐扩大，并相互融合成椭圆形眼状棱形大斑，直至半叶或全叶腐烂。湿度大时，病斑可密生灰褐色绒毛状霉层或霉烂、发粘、发黑。腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，对低温高湿条件下发生的灰霉病、菌核病有显著效果，但菌株容易对其产生抗性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腐霉利超标的食品，可能对人体健康有一定影响。腐霉利对作物的保护作用突出，持效期长，能有效阻止病斑的发展。根据 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，韭菜中腐霉利含量不得大于 0.2mg/kg，韭菜中腐霉利超标的原因可能是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

啶虫脒是属氯化烟酰亚胺类新型高效杀虫剂，因其具有高效、低毒、对环境安全等特点很快被广泛应用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，啶虫脒在普通白菜中的最大残留限量值为1mg/kg。啶虫脒超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标

酸价、过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标，用于说明样品是否已被氧化而变质。以油脂、脂肪为原料而制作的食品，通过检测其过氧化值来判断其质量和变质程度，通常过氧化值越高其酸败越严重。长期食用过氧化值超标的食物对人体的健康非常不利，因为过氧化物可以破坏细胞膜结构，导致胃癌、肝癌、动脉硬化、心肌梗塞、脱发和体重减轻等。食品中过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，原料中的脂肪已经氧化，使得终产品油脂氧化。

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的广谱性食品防腐剂，对霉菌和酵母有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐能被人体迅速吸收，并分布于血液和多个器官中，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品会危害人体健康。检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为减缓产品腐败变质超范围使用，也可能是对原辅料管控不足由其使用的复配添加剂引入。

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在豆芽中的最大使用量为0.02g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业使用劣质原料为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于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所造成。

菌落总数、大肠菌群、霉菌是指示性微生物指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。

曲沃县市场监督管理局

2022年11月28日

附件：1. 本次检验项目

1. 食品抽检合格.xls

3、食品抽检不合格.xls