

# 南昌市新建区市场监督管理局

## 2021 年上半年食品安全监督抽检结果分析报告

华测检测认证集团股份有限公司编制  
2021 年 5 月



# 目录

|                           |    |
|---------------------------|----|
| 一、 基本信息.....              | 1  |
| 二、 抽检数据分析.....            | 3  |
| 2.1 食品大类抽检结果分析.....       | 3  |
| 2.2 食用农产品各细类抽检结果分析.....   | 4  |
| 2.3 抽检环节抽检结果分析.....       | 5  |
| 三、 数据研判.....              | 6  |
| 3.1 风险类别分析.....           | 6  |
| 3.2 不合格项目危害因素分析.....      | 9  |
| 3.2.1 理化指标不合格分析.....      | 9  |
| 3.2.2 农药残留不合格分析.....      | 9  |
| 3.2.3 兽药残留不合格分析.....      | 11 |
| 3.2.4 食品添加剂不合格分析.....     | 11 |
| 4.1 狠抓食品生产加工源头治理.....     | 13 |
| 4.2 做好食品生产加工动态跟踪有效监管..... | 13 |
| 4.3 加强食品经营过程风险控制.....     | 14 |
| 4.4 加强食用农产品抽检监测.....      | 14 |
| 4.5 强化宣传教育和社会监督.....      | 14 |

# 南昌市新建区市场监督管理局 2021 年上半年食品安全监督抽检结果分析报告

为保障南昌市新建区辖区内的食品安全，做好食品安全监督管理工作，有效降低食品安全风险，南昌市新建区市场监督管理局委托华测检测认证集团股份有限公司对其辖区内普通食品和食用农产品进行食品安全抽检工作。目前 2021 年上半年抽检任务已全部完成，现将抽检结果汇总如下：

## 一、基本信息

2021 年上半年南昌市新建区市场监督管理局计划抽检 768 批次，华测检测实际完成 768 批次，完成率为 100.00%。本年度抽检生产环节完成 2 批次、流通环节完成 668 批次、餐饮环节完成 98 批次。共检出 30 批次不合格样品，总不合格率为 3.91%。各环节抽检结果汇总见表 1。

表 1 南昌市新建区 2021 年上半年各环节抽检结果汇总表

| 序号 | 抽检环节 | 抽检批次       | 合格数        | 合格率           | 不合格数      | 不合格率         |
|----|------|------------|------------|---------------|-----------|--------------|
| 1  | 生产环节 | 2          | 2          | 100.00%       | 0         | 0.00%        |
| 2  | 流通环节 | 668        | 648        | 97.01%        | 20        | 2.99%        |
| 3  | 餐饮环节 | 98         | 88         | 89.80%        | 10        | 10.20%       |
| 合计 |      | <b>768</b> | <b>738</b> | <b>96.09%</b> | <b>30</b> | <b>3.91%</b> |

2021 年上半年抽检共计 768 批次，抽检类别包括粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、速冻食品、糖果制品、茶叶及相关制品等 24 个大类。2021 年上半年南昌市新建区各类别抽检结果汇总见表 2。

表2 南昌市新建区 2021 年上半年各类食品抽检结果汇总表

| 序号 | 食品大类       | 抽检批次       | 合格数        | 合格率           | 不合格数      | 不合格率         |        |
|----|------------|------------|------------|---------------|-----------|--------------|--------|
| 1  | 粮食加工品      | 27         | 27         | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 2  | 食用油、油脂及其制品 | 5          | 5          | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 3  | 调味品        | 21         | 21         | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 4  | 肉制品        | 25         | 19         | 76.00%        | 6         | 24.00%       |        |
| 5  | 乳制品        | 10         | 10         | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 6  | 饮料         | 15         | 15         | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 7  | 方便食品       | 2          | 2          | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 8  | 饼干         | 3          | 3          | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 9  | 罐头         | 3          | 3          | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 10 | 速冻食品       | 6          | 6          | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 11 | 糖果制品       | 1          | 1          | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 12 | 茶叶及相关制品    | 1          | 1          | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 13 | 酒类         | 5          | 5          | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 14 | 蔬菜制品       | 38         | 34         | 89.47%        | 4         | 10.53%       |        |
| 15 | 水果制品       | 20         | 20         | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 16 | 炒货食品及坚果制品  | 14         | 14         | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 17 | 食糖         | 7          | 7          | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 18 | 水产制品       | 8          | 8          | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 19 | 淀粉及淀粉制品    | 15         | 15         | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 20 | 糕点         | 3          | 3          | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 21 | 豆制品        | 11         | 11         | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 22 | 保健食品       | 1          | 1          | 100.00%       | 0         | 0.00%        |        |
| 23 | 餐饮食品       | 41         | 35         | 85.37%        | 6         | 14.63%       |        |
| 24 | 食用农产品      | 畜禽肉及副产品    | 14         | 14            | 100.00%   | 0            | 0.00%  |
|    |            | 蔬菜         | 325        | 316           | 97.23%    | 9            | 2.77%  |
|    |            | 水产品        | 28         | 24            | 85.71%    | 4            | 14.29% |
|    |            | 水果类        | 107        | 106           | 99.07%    | 1            | 0.93%  |
|    |            | 鲜蛋         | 2          | 2             | 100.00%   | 0            | 0.00%  |
|    |            | 生干坚果与籽类食品  | 10         | 10            | 100.00%   | 0            | 0.00%  |
| 合计 |            | <b>768</b> | <b>738</b> | <b>96.09%</b> | <b>30</b> | <b>3.91%</b> |        |

## 二、抽检数据分析

### 2.1 食品大类抽检结果分析

2021 年上半年抽检共计 768 批次，抽检类别包括粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、速冻食品、糖果制品、茶叶及相关制品等 24 个大类。各大类的抽检占比和合格率见图 1。

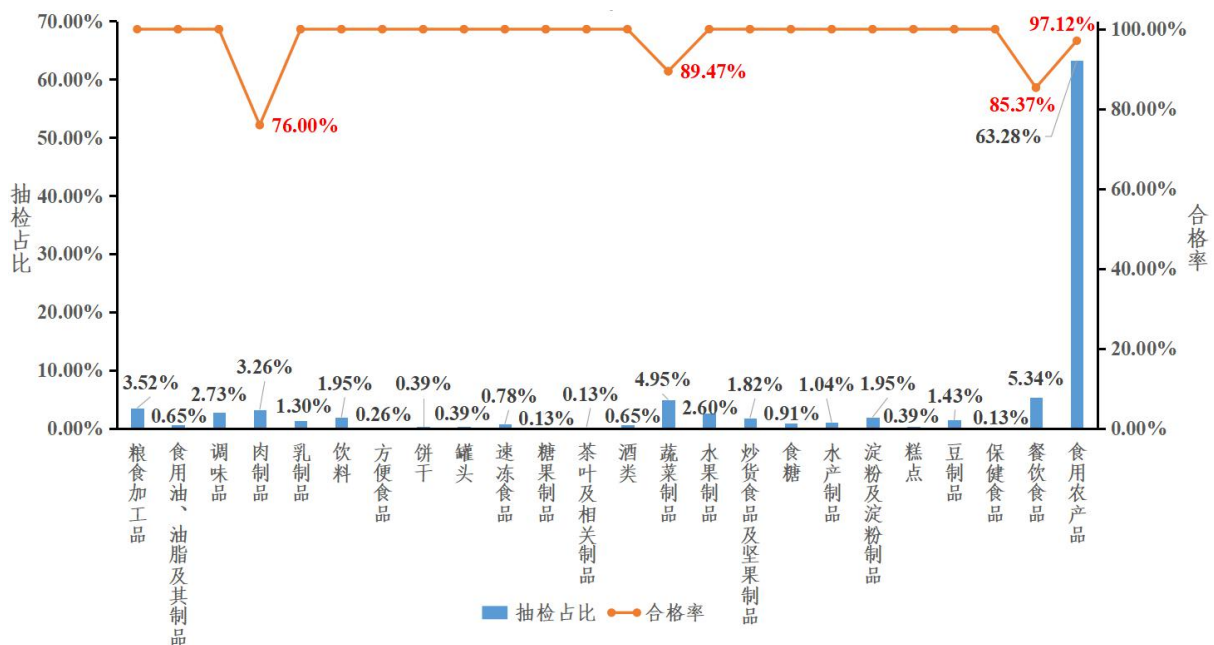


图 1：2021 年上半年南昌市新建区各抽检大类的抽检占比和合格率

由图 1 可知，南昌市新建区 2021 年上半年食品抽检中，抽检的重点为食用农产品，食用农产品的抽检占比为 63.28%；其次是餐饮食品，占比为 5.34%；蔬菜制品的抽检占比为 4.95%，排第三；其余 21 大类的抽检占比均低于 4.00%。

本年度抽检的 24 个大类中，肉制品、蔬菜制品、餐饮食品和食用农产品 4 大类均有检出不合格产品，其中肉制品的合格率最低，为 76.00%；蔬

菜制品、餐饮食品和食用农产品的合格率均高于 85.00%，分别为 89.47%、85.37%和 97.12%；其余 20 大类均未检出不合格产品，合格率为 100.00%。

## 2.2 食用农产品各细类抽检结果分析

2021 年上半年南昌市新建区市场监督管理局抽检中，食用农产品的抽检占比是最高的，抽检细类涉及畜禽肉及副产品、蔬菜、水产品、水果类、鲜蛋和生干坚果与籽类食品。各细类抽检占比和合格率见图 2。

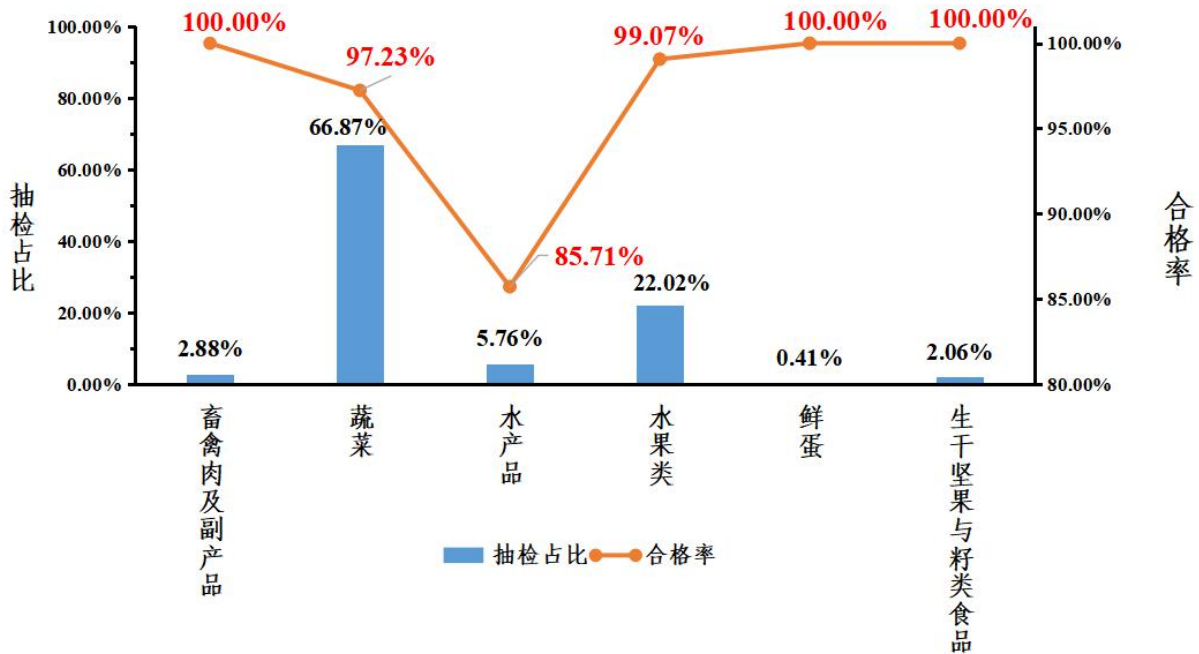


图 2：2021 年上半年南昌市新建区食用农产品各抽检细类的抽检占比和合格率

由图 2 可知，南昌市新建区食用农产品的抽检中，蔬菜的占比是最高的，占比为 66.87%；其次是水果类，占比为 22.02%；其余类别抽检占比均低于 10.00%。食用农产品中蔬菜、水果类和水产品均有检出不合格，合格率分别为 97.23%、85.71%和 99.07%，其余细类未检出不合格，合格率均为 100.00%。

## 2.3 抽检环节抽检结果分析

2021年上半年南昌市新建区市场监督管理局抽检生产环节完成2批次、流通环节完成668批次、餐饮环节完成98批次。各环节抽检占比见图3。

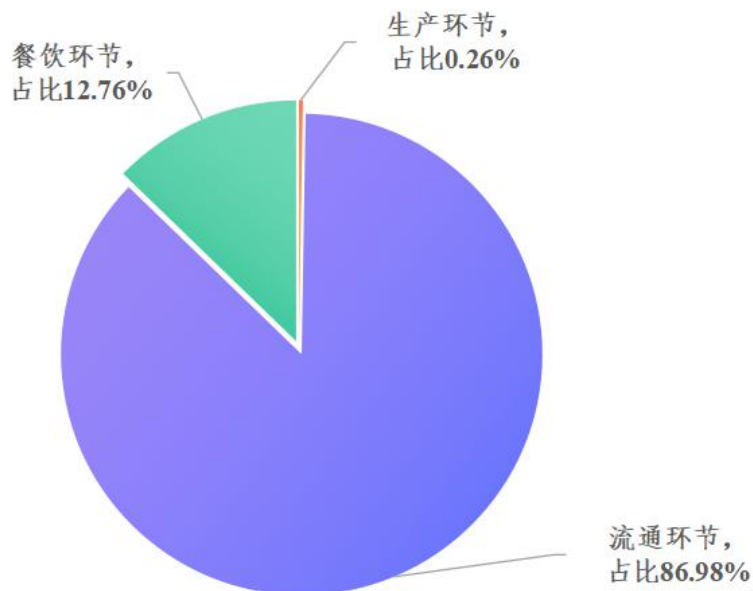


图3：2021年上半年南昌市新建区各环节的抽检占比

由图3可知，南昌市新建区2021年上半年抽检中，流通环节的抽检占比是最高的，占比为86.98%；其次是餐饮环节，抽检占比为12.76%；生产环节的抽检占比最低，占比为0.26%。

本年度抽检涉及业态类型较多，包括生产企业的成品库、小作坊、超市、农贸市场、小食杂店等，各业态的抽检情况详见表3：

表3 南昌市新建区2021年上半年各业态类型抽检结果汇总表

| 抽检环节 | 业态类型     | 抽检批次 | 合格数 | 合格率     | 不合格数 | 不合格率  |
|------|----------|------|-----|---------|------|-------|
| 生产环节 | 成品库（已检区） | 1    | 1   | 100.00% | 0    | 0.00% |
|      | 小作坊      | 1    | 1   | 100.00% | 0    | 0.00% |
| 流通环节 | 超市       | 551  | 536 | 97.28%  | 15   | 2.72% |

|      |       |    |    |         |   |        |
|------|-------|----|----|---------|---|--------|
|      | 农贸市场  | 54 | 51 | 94.44%  | 3 | 5.56%  |
|      | 小食杂店  | 63 | 61 | 96.83%  | 2 | 3.17%  |
| 餐饮环节 | 大型餐馆  | 29 | 26 | 89.66%  | 3 | 10.34% |
|      | 中型餐馆  | 5  | 4  | 80.00%  | 1 | 20.00% |
|      | 小型餐馆  | 30 | 24 | 80.00%  | 6 | 20.00% |
|      | 其他小餐饮 | 34 | 34 | 100.00% | 0 | 0.00%  |

### 三、数据研判

#### 3.1 风险类别分析

2021年上半年南昌市新建区市场监督管理局监督抽检共完成768批次，检出30批次不合格样品，不合格率为3.91%。抽检不合格项目统计见表4。

表4 抽检不合格项目统计表

| 食品名称 | 食品细类      | 不合格数 | 不合格项目  | 风险因素 | 被抽样单位                 | 被抽样单位地址                    |
|------|-----------|------|--|------|-----------------------|----------------------------|
| 腊肉   | 腌腊肉制品     | 1批次  | 过氧化值(以脂肪计) $\ 1.9 \text{ g}/100\text{g}\  \leq 0.5 \text{ g}/100\text{g}$  | 理化指标 | 新建区百味土钵菜店             | 江西省南昌市新建区长堍镇建设路451、465号店面  |
| 腊肉   | 腌腊肉制品     | 1批次  | 过氧化值(以脂肪计) $\ 1.1 \text{ g}/100\text{g}\  \leq 0.5 \text{ g}/100\text{g}$  | 理化指标 | 南昌市新建区新都宾馆心怡大酒店       | 江西省南昌市新建区南昌市长堍镇新建大道249号    |
| 腊肉   | 腌腊肉制品(餐饮) | 1批次  | 过氧化值(以脂肪计) $\ 1.7 \text{ g}/100\text{g}\  \leq 0.5 \text{ g}/100\text{g}$  | 理化指标 | 新建区骏武小馆柴火灶餐饮店         | 江西省南昌市新建区长堍镇礼步村7户1号店面      |
| 板鸭   | 腌腊肉制品     | 1批次  | 过氧化值(以脂肪计) $\ 2.3 \text{ g}/100\text{g}\  \leq 1.5 \text{ g}/100\text{g}$  | 理化指标 | 江西鲜超惠便利超市有限公司         | 江西省南昌市新建区长堍镇解放路699号        |
| 腊肉   | 腌腊肉制品     | 1批次  | 过氧化值(以脂肪计) $\ 0.75 \text{ g}/100\text{g}\  \leq 0.5 \text{ g}/100\text{g}$ | 理化指标 | 江西鲜超惠便利超市有限公司         | 江西省南昌市新建区长堍镇解放路699号        |
| 腊鸭   | 腌腊肉制品     | 1批次  | 过氧化值(以脂肪计) $\ 4.1 \text{ g}/100\text{g}\  \leq 1.5 \text{ g}/100\text{g}$  | 理化指标 | 新建区小王王谷粮油批发店          | 江西省南昌市新建区长堍镇明矾路长堍集贸市场干货13号 |
| 腌腊肉  | 腌腊肉制品     | 1批次  | 过氧化值(以脂肪计) $\ 0.75 \text{ g}/100\text{g}\  \leq 0.5 \text{ g}/100\text{g}$ | 理化指标 | 新建区老熊干货店              | 江西省南昌市新建区长堍镇明矾路长堍集贸市场干货19号 |
| 干木耳  | 干制食用菌     | 1批次  | 水分 $\ 16.7 \text{ g}/100\text{g}\  \leq 12 \text{ g}/100\text{g}$          | 理化指标 | 南昌市新建区新都宾馆(南昌市新建区招待所) | 江西省南昌市新建区长堍镇解放路346号        |
| 黑木耳  | 干制食用菌     | 1批次  | 水分 $\ 13.7 \text{ g}/100\text{g}\  \leq 12 \text{ g}/100\text{g}$          | 理化指标 | 江西财富广场有限公司新建区美丽新      | 江西省南昌市新建区建设路与文化路交叉口美丽新     |



|          |                    |     |  |       |                       |  |
|----------|--------------------|-----|--|-------|-----------------------|--|
|          |                    |     |  |       | 世界店                   | 世界第5栋商业楼101号                               |
| (干)黑木耳   | 干制食用菌              | 1批次 | 水分  15.2 g/100g  ≤12 g/100g                                  | 理化指标  | 新建区石埠优选易购生活超市         | 江西省南昌市新建区石埠镇石埠村新街中心                        |
| (干)茶树菇   | 干制食用菌              | 1批次 | 水分  14.1 g/100g  ≤12 g/100g                                  | 理化指标  | 新建区石埠优选易购生活超市         | 江西省南昌市新建区石埠镇石埠村新街中心                        |
| 腊肉       | 腌腊肉制品(餐饮)          | 1批次 | 过氧化值(以脂肪计)  1.8 g/100g  ≤0.5 g/100g                          | 理化指标  | 新建区开味餐馆店              | 江西省南昌市新建区长堽镇兴华路403号                        |
| 腊猪头肉     | 腌腊肉制品(餐饮)          | 1批次 | 过氧化值(以脂肪计)  1.7 g/100g  ≤0.5 g/100g                          | 理化指标  | 新建区开味餐馆店              | 江西省南昌市新建区长堽镇兴华路403号                        |
| 馒头       | 发酵面制品(自制)          | 1批次 | 糖精钠(以糖精计)  0.0932 g/kg  不得使用 g/kg                            | 食品添加剂 | 新建区西山天津小吃店            | 江西省南昌市新建区西山镇文昌路                            |
| 凉拌藕(自制)  | 凉菜类(餐饮)            | 1批次 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)  0.0267 g/kg  不得使用 g/kg                       | 食品添加剂 | 新建区好来客煨汤馆             | 江西省南昌市新建区长堽镇新建大道20号                        |
| 泡椒鸡爪(自制) | 酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉(自制) | 1批次 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)  0.159 g/kg  ≤0.075 g/kg                      | 食品添加剂 | 新建区好来客煨汤馆             | 江西省南昌市新建区长堽镇新建大道20号                        |
| 西芹       | 芹菜                 | 1批次 | 氧乐果  0.30 mg/kg  ≤0.02 mg/kg                                 | 农药残留  | 新建区乐化优选易购生活超市         | 江西省南昌市新建区乐化镇江桥村甲午自然村(砍樵公路)                 |
| 生姜       | 姜                  | 1批次 | 铅(以Pb计)  1.65 mg/kg  ≤0.1 mg/kg                              | 污染物   | 南昌市新建区新都宾馆心怡大酒店       | 江西省南昌市新建区南昌市长堽镇新建大道249号                    |
| 长豆角      | 豇豆                 | 1批次 | 灭蝇胺  1.6 mg/kg  ≤0.5 mg/kg                                   | 农药残留  | 江西鲜超惠便利超市有限公司         | 江西省南昌市新建区长堽镇解放路699号                        |
| 余干椒      | 辣椒                 | 1批次 | 克百威  0.053 mg/kg  ≤0.02 mg/kg                                | 食品添加剂 | 江西鲜超惠便利超市有限公司         | 江西省南昌市新建区长堽镇解放路699号                        |
| 豇豆       | 豇豆                 | 1批次 | 灭蝇胺  2.0 mg/kg  ≤0.5 mg/kg                                   | 农药残留  | 新建区长梅蔬菜店              | 江西省南昌市新建区长堽镇明矾路长堽集贸市场B139-140-141-142-143号 |
| 本地韭菜     | 韭菜                 | 1批次 | 克百威  0.20 mg/kg  ≤0.02 mg/kg                                 | 农药残留  | 旺中旺百货有限公司洪兴店          | 江西省南昌市新建区长堽镇新建大道630-632号                   |
| 中青菜      | 普通白菜               | 1批次 | 氧乐果  0.085 mg/kg  ≤0.02 mg/kg                                | 农药残留  | 新建区千惠生鲜便利店            | 江西省南昌市新建区长堽镇建设路120号附1号店面                   |
| 本地韭菜     | 韭菜                 | 1批次 | 克百威  0.079 mg/kg  ≤0.02 mg/kg<br>腐霉利  0.31 mg/kg  ≤0.2 mg/kg | 农药残留  | 旺中旺百货有限公司礼步湖店         | 江西省南昌市新建区礼步湖大道187号                         |
| 西芹       | 芹菜                 | 1批次 | 毒死蜱  0.092 mg/kg  ≤0.05 mg/kg                                | 农药残留  | 沃尔玛(江西)商业零售有限公司南昌新建分店 | 江西省南昌市新建区礼步湖大道288号地上一层部分、地下一层部分            |
| 泥鳅       | 淡水鱼                | 1批次 | 恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)  181 µg/kg  ≤100 µg/kg                     | 兽药残留  | 沃尔玛(江西)商业零售有限公司南昌新建分店 | 江西省南昌市新建区礼步湖大道288号地上一层部分、地下一层部分            |
| 鲜活泥鳅     | 淡水鱼                | 1批次 | 恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)  896 µg/kg  ≤100 µg/kg                     | 兽药残留  | 旺中旺百货有限公司洪兴店          | 江西省南昌市新建区长堽镇新建大道630-632号                   |

|    |     |      |   |      |             |                     |
|----|-----|------|---|------|-------------|---------------------|
| 鳝鱼 | 淡水鱼 | 1 批次 | 恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和) $\ 240 \mu\text{g}/\text{kg}\ \leq 100 \mu\text{g}/\text{kg}$ | 兽药残留 | 新建区新国水产店    | 江西省南昌市新建区长堍镇长堍农贸市场内 |
| 鳝鱼 | 淡水鱼 | 1 批次 | 恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和) $\ 170 \mu\text{g}/\text{kg}\ \leq 100 \mu\text{g}/\text{kg}$ | 兽药残留 | 新建区应松水产店    | 江西省南昌市新建区长堍镇长堍农贸市场内 |
| 酥梨 | 梨   | 1 批次 | 多菌灵 $\ 8.02 \text{mg}/\text{kg}\ \leq 3 \text{mg}/\text{kg}$                    | 农药残留 | 新建区樵舍中旺生活超市 | 江西省南昌市新建区七里岗街东锦傑大厦  |

本年度共检出 30 批次不合格样品，不合格项目 31 项次，其中理化指标的问题最为突出，共检出 13 项次，占有不合格项次的 41.94%；其次是农药残留超标，共检出 10 项次，占有不合格项次的 32.26%；兽药残留检出 4 项次，占有不合格项次的 12.90%；食品添加剂检出 3 项次，占有不合格项次的 9.68%；污染物超标检出 1 项次，占有不合格项次的 3.23%。不合格项目分布情况见图 4：

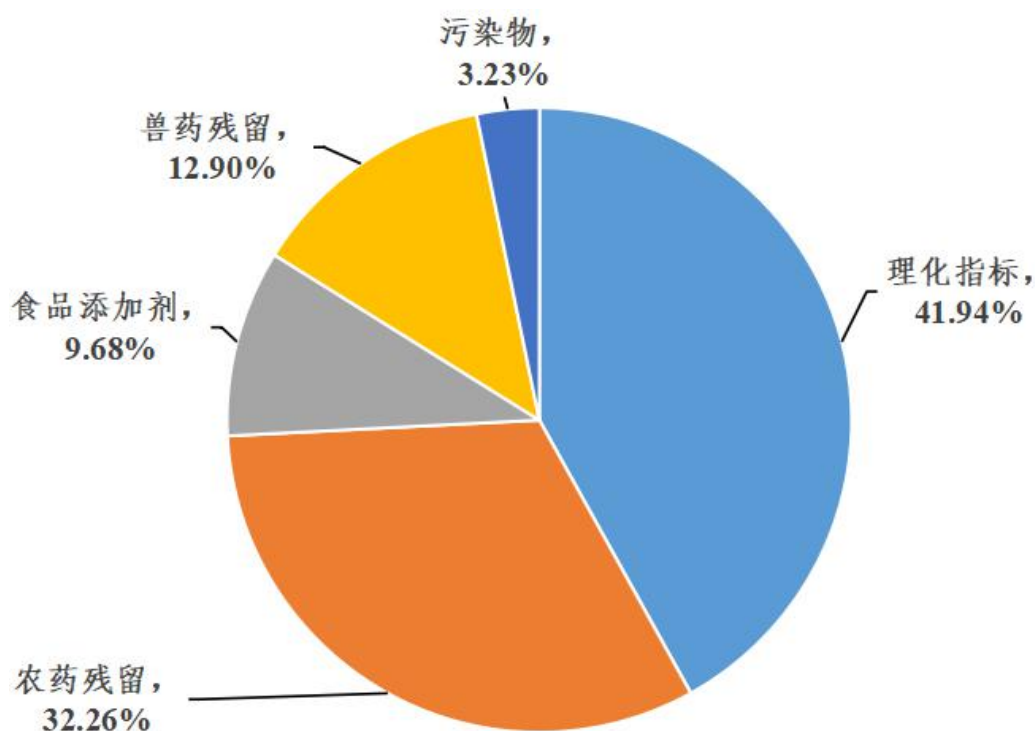


图 4：不合格项目分析

## 3.2 不合格项目危害因素分析

### 3.2.1 理化指标不合格分析

1、不合格项目:过氧化值、水分

2、判定标准: GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》;

3、主要原因: 过氧化值是表征食品中游离脂肪酸含量的特征值, 过氧化值越高, 说明游离脂肪酸含量越高。肉制品中的脂肪在储存过程中, 存放条件不当, 或者直接暴露在空气中时间过长, 就会造成油脂在热、酶或微生物的作用下酸败, 产生游离脂肪酸, 过氧化值越高, 说明产品的品质越差。

水分属于产品的理化指标, 按照《GB 7096-2014 食品安全国家标准 食用菌及其制品》中规定, 木耳的水分 $\leq 12\text{g}/100\text{g}$ 、香菇的水分 $\leq 13\text{g}/100\text{g}$ 。水分超标会缩短产品的保质期限, 使产品易发生霉变, 可能引起产品质量的下降。干制食用菌中水分超标的原因可能是产品未按照规定要求进行脱水干燥, 也可能是产品在储存过程中由于环境过于潮湿导致了水分含量变高。

4、监管建议: 建议监管部门督促生产企业对原料的品质做好严格的把关, 核查制造工艺, 查找问题来源, 加强质量控制。同时做好原料的溯源工作, 首先保证制作原料的安全问题, 在食品的加工过程、贮存条件等严格把关, 加大安全检查力度, 杜绝不合理储存情况的发生。

### 3.2.2 农药残留不合格分析

1、不合格项目: 克百威、毒死蜱、腐霉利、氧乐果、灭蝇胺、多菌灵

2、判定标准：GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；

3、主要原因：克百威是一种氨基甲酸酯类农药，属高毒杀虫剂，中华人民共和国农业部公告第 199 号规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上；毒死蜱是一种非内吸性广谱杀虫、杀螨剂，属中毒农药，可以抑制体内神经中的乙酰胆碱酯酶 AChE 或胆碱酯酶 ChE 的活性而破坏了正常的神经传导，引起一系列中毒症状，农业部公告第 2032 号规定：禁止毒死蜱在蔬菜上使用；蔬菜中克百威和毒死蜱超标的原因可能是：一、违反规定超范围使用该农药。二、种植蔬菜的土壤或水被污染。

腐霉利是内吸性杀真菌剂，主要是抑制菌体内甘油三酯的合成，具有保护和治疗的双重作用；氧乐果是一种高毒杀虫剂，在低温下仍能保持杀虫活性，特别适合于防治越冬的蚜虫、螨类、木虱和蚧类等；氧乐果禁止在蔬菜上使用。

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前双翅目昆虫病虫害防治效果较好的生态农药。蔬菜中灭蝇胺超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害有防治效果，可用于叶面喷雾、种子处理和土壤处理等。蔬菜、水果中多菌灵超标的原因可能是：一、违反规定大量使用。在种植过程中，菜农为了追求杀虫效果，超量使用杀虫剂。二、缩短了休药期。农药喷洒在蔬菜上以后会逐渐分解，杀虫作用也逐渐减弱、消失。

**4、监管建议：**建议对于高风险的食用农产品蔬菜等加大农药残留项目的监管力度，建立食品溯源机制，对于农残超标的蔬菜等及时了解供货商或种植户的相关信息，对其进行食品安全监管工作及食品安全知识的教育，并根据国家法律法规依法追究相关责任，并且进行处罚，将食品安全问题处理在源头。

### 3.2.3 兽药残留不合格分析

**1、不合格项目：**恩诺沙星

**2、判定标准：**GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》

**3、主要原因：**恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一种化学合成广谱抑菌剂，在预防和治疗细菌性感染及支原体感染方面有良好效果。

淡水鱼中恩诺沙星超标的原因可能为水产品养殖过程中，恩诺沙星用于饲料添加剂或用于注射，其过量使用或未严格按照休药期停药而造成残留量超标。

**4、监管建议：**加强对高风险兽药残留的监控，指导养殖者严格按照现有的国家标准和法规使用兽药。

### 3.2.4 食品添加剂不合格分析

**1、不合格项目：**山梨酸、糖精钠

**2、判定标准：**GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；

**3、主要原因：**山梨酸是常用的食品防腐剂，它们能抑制食品中微生物的繁殖，以延长食品保质期。食品中的苯甲酸和山梨酸不合格可能是在生产加工过程中为延长食品保质期超量使用食品添加剂或对 GB 2760-2014 的使用要求不了解导致的。

糖精钠属于食品甜味剂，少量的甜味剂就能赋予食物甜味，为了改善食品的口感，吸引消费者购买，可能向其中加入甜味剂。食品中糖精钠超标的原因可能是企业为了改善食品的口感，吸引消费者购买，超限量使用甜味剂或对 GB 2760-2014 的使用要求不了解导致的。

**4、监管建议：**建议食品安全监管部门督促企业严格按照 GB 2760 规定使用食品添加剂，加强食品添加剂投料记录监管；督促生产企业查找问题来源，排查产品工艺，及时改进工艺流程，加强质量控制。

### 3.2.5 污染物不合格分析

**1、不合格项目：**铅

**2、判定标准：**GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》

**3、主要原因：**食用菌对重金属不敏感，有的种类甚至对重金属具有亲和性，它们可以在重金属浓度较高的条件下生长，并且通过主动或被动方式将重金属吸收至体内而发生富集作用。食用菌对重金属的不敏感性和富集作用，直接导致食用菌重金属含量超标。

**4、监管建议：**建议对食用菌产前、产中、产后等各个环节加大检测力度，确保食用菌产品及其加工产品质量安全。同时加强对食用菌栽培基质质量安全的严格把关，做到每个环节都严格管控，确保产品质量安全。

## 四、建议

从上述情况看，南昌市新建区流通环节和餐饮环节均存在食品安全风险，高风险类别主要是肉制品、蔬菜制品、餐饮食品和食用农产品，高风险项目主要是产品理化指标、农药残留、食品添加剂、兽药残留和污染物。建议继续加强辖区内高风险食品类别、高风险项目的监控。

具体建议如下：

### 4.1 狠抓食品生产加工源头治理

一是各级市场监管部门要对食品企业进行登记造册、加强监管，全面建立食品企业档案。二是在食品生产加工环节中，要加强对食品原料、食品添加剂、食品容器、包装材料、食品用工具、设备、洗涤剂、消毒剂和食品标签等全方位监管，逐渐完善食品生产加工领域安全监管体系。三是建立健全食品加工安全风险监测分析与预警制度，提高食品生产加工环节安全风险监测、分析与风险预警的能力和水平，实现食品加工安全监管早发现、早控制、早处理。

### 4.2 做好食品生产加工动态跟踪有效监管

对重点监管的企业要加大检查力度，尤其是集中力量整顿城乡结合部等监管薄弱地带，重点突破使用非食品原料生产加工食品、超范围滥用食品添加剂等违法行为，引导生产加工小作坊完善条件，规范加工，实现对这些企业和小作坊进行食品加工有效监管。建立“企业自律、市场引导、行政监管、群众监督”四位一体的监管模式，建立食品添加剂从业人员登记制度，明确从事食品添加剂研究的范围，新产品及时进行安全评估，形成目录，通过政府专业网站和社会媒体及时向社会公布，对未登记的严禁

从事食品添加剂的生产研究工作，形成约束力，使市场监管部门对食品安全日常监管工作得到有效落实。

### **4.3 加强食品经营过程风险控制**

各地要切实加大对食品贮存、运输、销售环节的监督检查，督促食品经营者落实产地进货和销售管理责任，不得采购、销售来源不明的食品。监督指导食品经营者认真履行食品安全主体责任，严格落实《食品安全法》有关要求，建立合格供应商名录，落实进货查验、查验记录和自查制度，加强食用农产品采购源头质量控制。督促食用农产品市场准入管理，建立入场销售者档案，对入场销售的食用农产品开展检查和抽样检验，发现不符合食品安全标准的食用农产品，要立即停止销售，并报告当地监管部门。

### **4.4 加强食用农产品抽检监测**

把农药残留作为食用农产品监测的重点内容，进一步强化抽检监测力度，根据本地区食用农产品风险项目清单，确定抽检监测的重点品种和重点项目。加大风险隐患排查，对总局通报和本地区日常监督检查、抽检监测发现的农药残留超标问题进行认真分析，找准问题根源，突出重点产品、重点项目、重点区域，制定本地区食用农产品风险项目清单并实施动态管理，将农药残留超标纳入食品安全监管的重点项目。

### **4.5 强化宣传教育和社会监督**

加大食品质量安全和食品安全法律法规及科普知识的宣传力度，结合本地区食品流通和消费的重点时期、重点品种及高风险项目，组织开展有针对性的宣传教育，不断提高食品生产经营者以及消费者的食品安全意识



和自我保护能力。鼓励社会各界，特别是食品行业组织、食品生产经营者和消费者积极参与食品安全治理工作，畅通投诉举报渠道，广泛收集问题线索，尤其是加强对行业“潜规则”问题的收集，对损害消费者合法权益的行为，依法进行社会监督，营造全民监督、社会共治的良好氛围。

华测检测认证集团股份有限公司

二零二一年五月