**和顺县市场监督管理局**

**2020年食品安全监督抽检信息通告（第二期）**

本期公布259批次监督抽检结果,涉及食用农产品，饼干等大类。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4批次，合格样品255批次。

不合格样品4批次，分别为：

1. 粮食加工品（谷物粉类制成品）1批次，为和顺县原南面点加工部二部经销的粮食加工品中主厨馒头中检出铝的残留量（干样品，以Al计）不合格。检验机构为河北德诺商品检测技术服务有限公司。
2. 炒货食品及坚果制品（炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)）1批次，为和顺县云山便利太行店的炒货食品及坚果制品中原味花生中检出过氧化值（以脂肪计）不合格。检验机构为河北德诺商品检测技术服务有限公司。
3. 食用农产品（鳞茎类蔬菜）2批次，为和顺县云山便利太行店、和顺县漳河海鲜农贸菜市场经销的食用农产品中韭菜中检出腐霉利不合格。检验机构为河北德诺商品检测技术服务有限公司。

合格样品255批次，具体为：

1. 食用农产品（畜肉）中4批次，检验项目为氯霉素,克伦特罗,沙丁胺醇,氧氟沙星,恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）等5项指标。
2. 食用农产品（豆类蔬菜）中1批次，检验项目为甲胺磷,敌敌畏,氧乐果等3项指标。
3. 食用农产品（豆芽）中4批次，检验项目为铅（以Pb计）,镉（以Cd计）,亚硫酸盐(以SO<sub>2</sub>计),6-苄基腺嘌呤（6-BA）,4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）等5项指标。
4. 食用农产品（柑橘类水果）中4批次，检验项目为多菌灵,水胺硫磷,克百威,氧乐果,丙溴磷,三唑磷等6项指标。
5. 食用农产品（根茎类和薯芋类蔬菜）中1批次，检验项目为水胺硫磷,氟虫腈,克百威,氧乐果等4项指标。
6. 食用农产品（瓜类蔬菜）中3批次，检验项目为水胺硫磷,甲胺磷,氟虫腈,多菌灵,克百威,氧乐果等6项指标。
7. 食用农产品（海水产品）中3批次，检验项目为恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）,氧氟沙星,甲硝唑,呋喃唑酮代谢物（AOZ）等4项指标。
8. 食用农产品（鳞茎类蔬菜）中4批次，检验项目为铅（以Pb计）,甲拌磷,毒死蜱,敌敌畏,腐霉利,克百威,氧乐果等7项指标。
9. 食用农产品（茄果类蔬菜）中3批次，检验项目为敌敌畏,阿维菌素,氟虫腈,灭多威,克百威,杀扑磷,氧乐果等7项指标。
10. 食用农产品（禽肉）中2批次，检验项目为氧氟沙星,磺胺类（总量）,五氯酚酸钠（以五氯酚计）,甲硝唑,恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）,金刚烷胺等6项指标。
11. 食用农产品（热带和亚热带水果）中2批次，检验项目为甲拌磷,氟虫腈,吡唑醚菌酯等3项指标。
12. 食用农产品（鲜蛋）中2批次，检验项目为氟苯尼考,氧氟沙星,甲硝唑,恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）,金刚烷胺等5项指标。
13. 食用农产品（叶菜类蔬菜）中13批次，检验项目为甲拌磷,毒死蜱,敌敌畏,氟虫腈,克百威,辛硫磷,氧乐果,甲基异柳磷,阿维菌素,啶虫脒等10项指标。
14. 食用农产品（芸薹属类蔬菜）中1批次，检验项目为克百威,氧乐果,久效磷,乙酰甲胺磷等4项指标。
15. 饼干（饼干）中6批次，检验项目为过氧化值（以脂肪计）,苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）,铝的残留量（干样品，以Al计）等3项指标。
16. 餐饮食品（食用油、油脂及其制品(餐饮)）中5批次，检验项目为酸价（KOH）-2716,极性组分等2项指标。
17. 餐饮食品（小麦粉制品(自制)）中4批次，检验项目为脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）,铝的残留量（干样品，以Al计）等2项指标。
18. 炒货食品及坚果制品（炒货食品及坚果制品(烘炒类、油炸类、其他类)）中5批次，检验项目为铅（以Pb计）,过氧化值（以脂肪计）,酸价（以脂肪计）（KOH）等3项指标。
19. 蛋制品（再制蛋）中1批次，检验项目为糖精钠（以糖精计）,苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等2项指标。
20. 淀粉及淀粉制品（淀粉）中6批次，检验项目为铅（以Pb计）,菌落总数\*5等2项指标。
21. 淀粉及淀粉制品（淀粉制品）中12批次，检验项目为铅（以Pb计）,铝的残留量（干样品，以Al计）等2项指标。
22. 豆制品（发酵性豆制品）中5批次，检验项目为铝的残留量（干样品，以Al计）,大肠菌群\*5等2项指标。
23. 豆制品（非发酵性豆制品）中6批次，检验项目为防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和,山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）,丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）等3项指标。
24. 方便食品（方便面）中6批次，检验项目为过氧化值（以脂肪计）,酸价（以脂肪计）（KOH）,水分等3项指标。
25. 方便食品（调味面制品）中3批次，检验项目为糖精钠（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)等3项指标。
26. 罐头（畜禽水产罐头）中3批次，检验项目为脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）,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）等4项指标。
27. 罐头（果蔬罐头）中10批次，检验项目为甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）,苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等2项指标。
28. 罐头（其他罐头）中5批次，检验项目为黄曲霉毒素B₁,糖精钠（以糖精计）,苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等3项指标。
29. 粮食加工品（大米）中3批次，检验项目为黄曲霉毒素B₁,镉（以Cd计）等2项指标。
30. 粮食加工品（谷物粉类制成品）中4批次，检验项目为脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）,铝的残留量（干样品，以Al计）等2项指标。
31. 粮食加工品（挂面）中5批次，检验项目为铅（以Pb计）等1项指标。
32. 肉制品（酱卤肉制品）中8批次，检验项目为亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）,防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和,苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）,山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）等4项指标。
33. 肉制品（熏煮香肠火腿制品）中9批次，检验项目为亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）,防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和,苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）,山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）等4项指标。
34. 食盐（食盐）中6批次，检验项目为总砷（以As计）,碘（以I计）26878,钡（以Ba计）-GB 2721,氯化钠（以湿基计）-1040等4项指标。
35. 食用油、油脂及其制品（食用植物油(半精炼、全精炼)）中5批次，检验项目为苯并[α]芘,特丁基对苯二酚（TBHQ）,酸价（KOH）,黄曲霉毒素B₁,过氧化值-2716,溶剂残留量-2716等6项指标。
36. 蔬菜制品（酱腌菜）中9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）,大肠菌群\*5等3项指标。
37. 薯类和膨化食品（膨化食品）中6批次，检验项目为过氧化值（以脂肪计）,酸价（以脂肪计）（KOH）,水分等3项指标。
38. 水果制品（果酱）中7批次，检验项目为甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）,脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）,糖精钠（以糖精计）,山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）等4项指标。
39. 水果制品（蜜饯）中1批次，检验项目为铅（以Pb计）,甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）,霉菌\*1等3项指标。
40. 水果制品（水果干制品）中5批次，检验项目为铅（以Pb计）,苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等2项指标。
41. 糖果制品（果冻）中6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）,酵母\*1等3项指标。
42. 糖果制品（糖果）中8批次，检验项目为铅（以Pb计）,胭脂红,日落黄,柠檬黄,苋菜红,红色着色剂各自用量占其最大使用量比例之和,黄色着色剂各自用量占其最大使用量比例之和等7项指标。
43. 调味品（酱类）中3批次，检验项目为苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等1项指标。
44. 调味品（酱油）中9批次，检验项目为苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）,氨基酸态氮（以氮计）,铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）等3项指标。
45. 调味品（食醋）中15批次，检验项目为苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）,总酸（以乙酸计）等2项指标。
46. 调味品（调味料酒）中5批次，检验项目为脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）,苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）等2项指标。
47. 调味品（香辛料类）中2批次，检验项目为铅（以Pb计）,罗丹明B等2项指标。
48. 饮料（包装饮用水）中2批次，检验项目为三氯甲烷,耗氧量（以O<sub>₂</sub>计）,余氯（游离氯）等3项指标。
49. 饮料（果、蔬汁饮料）中8批次，检验项目为铅（以Pb计）等1项指标。
50. 饮料（碳酸饮料(汽水)）中6批次，检验项目为防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和,苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）,山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）等3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，督导相关县局及时进行核查处置，采取有效措施防控食品安全风险，督促企业查找原因，消除隐患。

    备注：

1. 铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大，但对于长期食用高铝食品的消费者应予以关注。商家在食品和面的生产过程中，为保持良好的口感，常常加入一些膨松剂。但膨松剂中多含有硫酸铝钾、硫酸铝铵等成分，一旦过量使用就容易造成铝含量超标。长期食用铝含量过高的食品，会引起神经系统病变，表现为记忆减退、视觉与运动协调失灵，严重的会对人体细胞的正常代谢产生影响。儿童过量食用铝超标食品会严重影响其骨骼和智力发育。铝残留量超标的原因可能是个别企业为增加产品口感，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。

1. 过氧化值(以脂肪计)

过氧化值（以脂肪计）主要反映炒货食品中油脂是否氧化变质。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会对人体的健康产生损害，但食用不合格产品严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，氧化变质的炒货食品，消费者在食用过程中能明显辨别出哈喇等异味，需避免食用。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽过氧化值的最大限量值为0.80 g/100g，其他熟制坚果与籽类食品过氧化值的最大限量值为0.50 g/100g。《黑芝麻糊》（GB/T 23781—2009）中规定，黑芝麻糊中过氧化值的最大限量值为0.3%。造成过氧化值超标的原因，可能是原料储存不当导致坚果与籽类的脂肪氧化、生产用油变质，或者储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败变质。

1. 腐霉利

腐霉利属低毒性杀菌剂， 兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。国家规定韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生不良影响。

                         和顺县市场监督管理局

          2020年11月17日