

泰兴市市场监督管理局

泰兴市食品安全监督抽检信息公告 (2021 年第 5 号)

泰兴市市场监督管理局于 2021 年 7 月 21 日至 2021 年 8 月 20 日间, 委托普研(上海)标准技术服务股份有限公司、钛和中谱检测技术(江苏)有限公司、泰兴市食品安全检验检测中心随机抽取市场销售的 303 批次产品实施检验, 其中监督抽检产品 271 批次, 风险监测产品 32 批次(餐饮具、自制饮品)。共检出不合格产品 17 批次, 本期检验合格率为 93.73%。现将本期食品安全抽检信息公告如下:

一、本期抽检品类分布情况

本期抽检共涉及我市 83 个食品生产经营者生产经营的 13 大类 45 个品种, 具体品种分布见表 1:

表 1 本期市场销售产品汇总表

序号	食品大类	食品品种	批次	不合格批次数	合格率
1	餐饮食品	餐馆用餐饮具(一次性餐饮具)	4	—	风险监测
		复用餐饮具(餐馆自行消毒)	6	—	风险监测
		火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	5	0	100.00%

序号	食品大类	食品品种	批次	不合格批次次数	合格率
		食用动物油脂(餐饮)	2	0	100.00%
		油炸面制品(自制)	5	0	100.00%
		鱼滑、虾滑、鱼丸、虾丸(餐饮)	1	0	100.00%
		自制饮品	22	--	风险监测
2	淀粉及淀粉制品	粉丝粉条	12	1	91.67%
3	调味品	火锅底料、麻辣烫底料	11	0	100.00%
		普通食用盐	7	0	100.00%
		其他半固体调味料	1	0	100.00%
		香辛料调味油	2	0	100%
		酱油	3	0	100%
		醋	7	0	100%
4	豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	9	1	88.89%
		腐竹、油皮及其再制品	6	0	100.00%
5	粮食加工品	生湿面制品	6	0	100.00%
		大米	3	0	100%
		挂面	3	0	100%
		通用小麦粉、专用小麦粉	5	0	100%
6	食用农产品	橙	4	0	100.00%
		淡水鱼	17	2	88.24%
		番茄	1	0	100.00%
		柑、橘	1	0	100.00%
		鸡蛋	11	1	90.91%

序号	食品大类	食品品种	批次	不合格批次数	合格率
		姜	20	8	60.00%
		豇豆	5	0	100.00%
		韭菜	7	1	85.71%
		辣椒	5	0	100.00%
		普通白菜	8	0	100.00%
		其他水产品	1	1	0.00%
		芹菜	5	0	100.00%
		生干籽类	3	0	100.00%
		香蕉	8	1	87.50%
7	食用油、油脂及其制品	芝麻油	1	0	100%
		煎炸过程用油	9	0	100.00%
8	蔬菜制品	干制食用菌	1	0	100.00%
		酱腌菜	6	0	100.00%
9	速冻食品	速冻调理肉制品	1	0	100.00%
10	酒类	白酒	21	1	95.24%
		黄酒	13	0	100.00%
11	糕点	糕点	23	0	100.00%
12	糖果制品	果冻	2	0	100.00%
13	饮料	蛋白质饮料	5	0	100.00%
		碳酸饮料	5	0	100.00%
总计			303	17	93.73%

二、本期抽检合格产品和风险监测产品信息

本期市场销售的产品共有 254 批次样品检验结果为合格，另有 32 批次风险监测产品。详见附表 1。

三、本期抽检不合格产品信息

本期市场销售的产品共有 17 批次样品检验结果为不合格。

表 2 本期抽检不合格产品汇总表

序号	样品名称	生产/加工/购进日期	规格型号	标示生产企业名称	被抽样单位名称	不合格项目	结果
1	香蕉	2021-06-30	/	/	泰兴市好润多百货超市	腈苯唑	不合格
2	生姜	2021-07-01	/	/	泰兴市好润多百货超市	噻虫胺	不合格
3	泥鳅	2021-07-05	/	/	泰兴润泰商业有限公司	恩诺沙星	不合格
4	生姜	2021-07-06	/	/	泰兴市鼓南农贸市场戴桂英	噻虫胺、噻虫嗪	不合格
5	生姜	2021-07-06	/	/	泰兴老戴蔬菜零售店	噻虫胺、噻虫嗪	不合格
6	生姜	2021-07-19	/	/	泰兴市怡易购百货超市	噻虫胺	不合格
7	牛蛙	2021-07-19	/	/	泰兴市鼓南农贸市场戴海荣	恩诺沙星	不合格
8	鳊鱼	2021-07-20	/	/	泰兴市鼓南农贸市场戴海荣	恩诺沙星、孔雀石绿	不合格
9	韭菜	2021-07-20	/	/	泰兴市鼓楼西路 230 号农贸市场赵营营	啉虫脒	不合格
10	生姜	2021-07-16	/	/	泰兴市鼓楼西路 230 号农贸市场赵营营	噻虫胺	不合格
11	生姜	2021-07-20	/	/	泰兴市鼓楼西路 230 号农贸市场高永现	噻虫嗪	不合格
12	生姜	2021-07-18	/	/	泰兴市分界农贸市场陆平生	噻虫嗪	不合格

13	散装鸡蛋	2021-07-19	/	/	泰兴市苏浙购物广场	氟苯尼考	不合格
14	生姜	2021-07-19	/	/	泰兴市广成调味品商店	噻虫胺	不合格
15	豆腐	2021-07-27	/	/	泰兴市张义餐饮服务店	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)	不合格
16	土豆粉(湿粉条)	2021-05-05	180克/袋	南充新益添食品厂	泰兴市明明张亮麻辣烫加盟店	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	不合格
17	双洵大曲酒(浓香型白酒)	2021-07-07	485ml/瓶 酒精度: 42%vol	宿迁市洋河龙凤酒厂	泰兴市杨联百货经营部	酒精度	不合格

四、不合格产品核查处置情况

本期抽检检出的不合格产品已交由市场监管执法大队组织开展核查处置,督促经营者排查不合格产品产生原因,召回、下架相关产品,依法对经营者违法违规行为进行调查处理,相关处理结果待结案后另行公布。

五、不合格项目风险解析

本期监督抽检发现的 17 批次不合格样品,不合格项目为:农药(噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、啉虫脒)、兽药(恩诺沙星、孔雀石绿、氟苯尼考)、食品添加剂(苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计))、酒精度。

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。其施药后迅速被内吸,并传导到植株各部位,对刺

吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，噻虫嗪在姜中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。姜中噻虫嗪超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。

噻虫胺 是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂。长期食用噻虫胺超标的食品，可能对人体健康有一定的影响。

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定噻虫胺在姜中的最大残留限量值为 0.3 mg/kg。姜生长在地下，而泥土里的害虫病菌非常多，并且姜喜欢温暖湿润的环境，而这也是大多数害虫病菌喜欢的环境。大多数地区的姜只能种一季。一季作物要实现全年供给，必须依靠储存。为了防止姜在储存过程中受到害虫病菌的侵蚀，姜农往往会在地窖里放上可挥发的高毒农药，这些都是可能导致姜中噻虫胺超标的原因。

腈苯唑 高效、低毒、低残留、内吸传导型杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长。在病菌潜伏期使用，能阻止病菌的发育；在发病后使用，能使下一代孢子变形，失去侵染能力，对病害具有预防作用和治疗作用。

对人、畜低毒。

啉虫脒 是一种新型广谱且具有一定杀螨活性的杀虫剂，其作用方式为土壤和枝叶的系统杀虫剂。广泛用于水稻，尤其蔬菜、果树、茶叶的蚜虫、飞虱、蓟马、部分鳞翅目害虫等的防治。对人、畜有毒。

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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650—2019) 中规定，恩诺沙星在家禽和其他动物肌肉中的最大残留限量值均为 $100\ \mu\text{g/kg}$ ，产蛋鸡禁用。恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

孔雀石绿 是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫的作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食品，将会危害人体健康。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》(农业农村部公告 第 250 号) 中规定，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。贝类中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

氟苯尼考 可作为动物用药品，是一种广谱抗菌药，抗菌

谱广，包括各种革兰氏阳性、阴性菌和支原体等。在我国是已经通过审批的药品，它替代了此前副作用问题严重的氯霉素，而且相比其他一些防治呼吸道、消化道疾病的兽药，价格更便宜，因此应用广泛。使用时，要注意对象和停药期，蛋鸡不能使用。人体长期摄入可能产生耐药性，还可能引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。造成氟苯尼考超标的原因可能是以下几个方面：（1）其在动物体内的残留消除缓慢，养殖过程中人为的过量使用导致药物残留超标；（2）人为在饲料中进行添加；（3）在使用对药品使用不了解，没有进行药物使用量控制，超标使用导致残留量超标；（4）错误使用在产蛋鸡上。

苯甲酸及其钠盐 是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在豆腐中不得使用。产品不合格原因是生产者超范围使用食品添加剂所致。

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) 作为一种国际公认安全（GRAS）的防腐剂，安全性很高。它能有效地抑制霉菌，酵母菌和好氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖，其抑止发育的作用比杀菌作用更强，可以有效地延长食品的保存时间，并保持原有食品

的风味。因此国家标准中允许使用山梨酸（钾），但在使用过程中应注意标准的最高限量，不要超标。如果食品中添加的山梨酸超标严重，消费者长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。造成山梨酸（钾）超标的主要原因可能有以下几个原因：（1）生产者不了解食品添加剂的使用规则，在使用时不知道其定量要求；（2）在使用过程中未对山梨酸（钾）进行定量称重，导致超标；（3）明知国家标准或法规对其有规定，但是为了增加防腐效果或者掩盖已经变质的事实，人为超剂量添加。

酒精度 酒精度，表示酒中乙醇的体积与酒体积的比化成的百分数，以 V/V 作为酒精度的单位。国家标准对酒精度有严格的要求，酒类产品标识的酒精度偏差不能超过 $\pm 1\%$ 。酒精度含量不同，销售的价钱也不同。造成不合格的原因可能是生产企业检验器具不计量，造成检验结果偏差。或者生产单位为了盈利，低度酒冒充高度酒售卖。或者是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低。