

# 北京市朝阳区市场监督管理局关于 2021 年食品安全常规监督抽检信息的公告 (2021 年第 7 期)

根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求，以及市级和区级食品安全监测工作安排，我局按计划有序组织了食品安全常规监督抽检，具体情况公告如下：

## 一、总体情况

2021 年 11 月开展食品安全常规监督抽检 392 批次，根据食品安全国家标准检验和判定，其中合格样品 386 批次，不合格样品 6 批次。调味品 17 批次，全部合格；乳制品 12 批次，全部合格；蜂产品 8 批次，全部合格；糕点 18 批次，全部合格；薯类和膨化食品 1 批次，全部合格；水果制品 1 批次，全部合格；速冻食品 10 批次，全部合格；饮料 46 批次，全部合格；蔬菜制品 3 批次，全部合格；餐饮食品 13 批次，全部合格；罐头食品 1 批次，全部合格；糖果制品 1 批次，全部合格；肉制品 10 批次，全部合格；粮食加工品 2 批次，全部合格；其他食品 10 批次，全部合格；食用农产品 238 批次，其中合格样品 232 批次，不合格样品 6 批次。

## 二、不合格样品情况

1.由北京惠民逸园超市有限公司经营的韭菜，腐霉利不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中国海关科学技术研究中心，该产品信息仅指本次抽检结果。

2.由北京忆京味餐饮有限公司经营的鸡蛋，甲硝唑不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司

公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

3.由北京老守艺餐饮管理有限公司经营的黄豆芽,6-苜基腺嘌呤(6-BA)不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

4.由北京龙城丽华快餐餐饮管理有限公司第六十二分公司经营的豇豆,甲氨基阿维菌素苯甲酸盐不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

5.由北京燕翔饭店有限责任公司诺金酒店经营的美人椒,噻虫胺不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

6.由北京粹香蛙餐饮有限公司经营的韭菜,腐霉利不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

### **三、不合格食品的核查处置**

针对在食品安全监督抽检中发现的不合格食品,我局已依法对其进行立案调查。对标称生产企业在外省的,我局已将不合格食品情况通报了当地市场监管部门。

特此公告。

- 附件: 1. 食品安全常规监督抽检产品合格信息  
2. 食品安全常规监督抽检产品不合格信息  
3. 不合格项目的说明

北京市朝阳区市场监督管理局

2021年12月15日

## 不合格项目说明

### 一、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。长期食用甲硝唑超标的蜂蜜，可能在人体内蓄积，产生消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。《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，甲硝唑允许做治疗用，但不得在动物性食品中检出。

### 二、6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种广泛用的细胞分裂素，具有抑制植物叶内叶绿素、核酸、蛋白质的分解，保绿防老作用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。

### 三、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种大环内酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒和组织渗透作用，对豇豆中蓟马、豆荚螟等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，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—2019）中规定，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.015mg/kg。豇豆中甲氨基阿

维菌素苯甲酸盐残留量超标的原因，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。

#### 四、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长等优点《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，噻虫胺在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg。辣椒中噻虫胺残留量超标原因，可能是农户为快速控制虫害而违规使用。少量的农药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，对人体健康可能有一定影响。

#### 五、腐霉利

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，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—2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利残留量超标的原因，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。