

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

(2022 年第 10 号)

泰兴市市场监督管理局于 2022 年 10 月 20 日至 2022 年 11 月 25 日间，委托检测机构随机抽取市场销售的 1114 批次产品实施检验。共检出不合格产品 48 批次，本期检验不合格率为 4.31%。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 441 个食品生产经营者生产经营的 18 大类 38 个品种，具体分布见表 1：

表 1 本期市场销售产品汇总表

序号	食品大类	食品品种	总批次	不合格批次 次数	合格率
1	粮食加工品	挂面	55	0	100.00%
		生湿面制品	1	0	100.00%
		米粉制品	24	8	66.67%
2	蔬菜制品	干制蔬菜	34	2	94.12%
		酱腌菜	10	0	100.00%
3	肉制品	腌腊肉制品	2	0	100.00%

4	糖果制品(含巧克力及制品)	巧克力及巧克力制品	47	0	100.00%
5	饮料	果蔬汁类及其饮料	4	0	100.00%
		碳酸饮料	56	0	100.00%
		其他饮料	4	0	100.00%
		茶饮料	25	0	100.00%
6	调味品	味精	19	0	100.00%
		食醋	13	0	100.00%
		调味料酒	37	0	100.00%
		黄豆酱、甜面酱等	1	0	100.00%
		酱油	10	0	100.00%
		鸡粉、鸡精调味料	8	0	100.00%
7	糕点	糕点	63	2	96.83%
8	酒类	白酒	49	1	97.96%
		黄酒	42	0	100.00%
		配制酒	3	0	100.00%
9	淀粉制品	粉丝粉条	27	3	88.89%
		其他淀粉制品	20	6	70.00%
10	方便食品	方便食品	17	0	100.00%
11	炒货食品及坚果制品	开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子	2	0	100.00%
		其他炒货食品及坚果制品	16	1	93.75%
12	豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	74	0	100.00%
13	饼干	饼干	14	0	100.00%
14	薯类和膨化食品	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	20	1	95.00%

15	食用油、油脂及其制品	芝麻油	1	0	100.00%
		食用植物调和油	1	0	100.00%
16	食用农产品	蔬菜	346	17	95.09%
		水果类	17	1	94.12%
		水产品	5	0	100.00%
		生干坚果与籽类食品	3	0	100.00%
17	餐饮食品	复用餐饮具（餐馆自行消毒）	42	6	85.71%
18	水产品	其他盐渍水产品	2	0	100.00%
合计			1114	48	95.69%

二、本期抽检合格产品信息

本期市场销售的产品共有 1066 批次样品检验结果为合格，具体信息见附件 1。

三、本期抽检不合格产品信息

本期市场销售的产品共有 48 批次样品检验结果为不合格，具体信息见附件 1。

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	不合格项目	结果
1	锅巴	2022. 07. 30	/	丹阳市皇塘镇薯味园食品厂	过氧化值(以脂肪计) $\parallel \leq 0.25\text{g}/100\text{g} \parallel 0.76\text{g}/100\text{g}$	不合格
2	花生	2022. 09. 20	/	/	过氧化值(以脂肪计) $\parallel \leq 0.5\text{g}/100\text{g} \parallel 0.75\text{g}/100\text{g}$	不合格
3	丰淳老白干酒	2013. 04. 15	480ml/瓶，酒精度: 45%vo	绵竹丰淳酒业有限责任公司	酒精度 $\parallel 49.0\%\text{vol}-51.0\%\text{vol} \parallel 46.3\%\text{vol}$	不合格

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	不合格项目	结果
			1			
4	猫耳酥（芝麻味）	2022.05.01	/	丹阳市佳家有食品有限公司	过氧化值(以脂肪计) $\parallel \leq 0.25\text{g}/100\text{g} \parallel 1.1\text{g}/100\text{g}$	不合格
5	小麻花（香葱味）	2022.06.11	/	丹阳市佳家有食品有限公司	过氧化值(以脂肪计) $\parallel \leq 0.25\text{g}/100\text{g} \parallel 0.66\text{g}/100\text{g}$	不合格
6	散称干黄花菜	2022.06.09	/	/	二氧化硫残留量 $\parallel \leq 0.2\text{g}/\text{kg} \parallel 0.36\text{g}/\text{kg}$	不合格
7	山芋粉块	2022.10.08	/	/	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） $\parallel$ 不得使用 $\parallel 0.173\text{g}/\text{kg}$	不合格
8	小条糕	2022.10.08	/	/	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） $\parallel$ 不得使用 $\parallel 0.248\text{g}/\text{kg}$	不合格
9	手指年糕	2022.10.08	/	/	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） $\parallel$ 不得使用 $\parallel 0.309\text{g}/\text{kg}$	不合格
10	凉粉块	2022.10.10	/	/	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） $\parallel$ 不得使用 $\parallel 0.273\text{g}/\text{kg}$	不合格
11	山芋粉皮	2022.10.11	/	/	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） $\parallel$ 不得使用 $\parallel 0.305\text{g}/\text{kg}$	不合格
12	散称年糕条	2022.10.11	/	/	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） $\parallel$ 不得使用 $\parallel 0.306\text{g}/\text{kg}$	不合格
13	散称年糕片	2022.10.09	/	/	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） $\parallel$ 不得使用 $\parallel 0.233\text{g}/\text{kg}$	不合格
14	凉粉	2022.10.11	/	/	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） $\parallel$ 不得使用 $\parallel 0.292\text{g}/\text{kg}$	不合格
15	河粉	2022.10.14	/	/	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） $\parallel$ 不得使用 $\parallel 0.407$	不合格
16	粉块	2022.10.20	/	/	山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） $\parallel$ 不得使用 $\parallel 0.171/\text{kg}$	不合格
17	河粉	2022.10.20	/	/	脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） $\parallel$ 不得使用 $\parallel 0.701/\text{kg}$	不合格
18	勺子	2022.10.22	/	/	大肠菌群 $\parallel$ 不得检出 $\parallel$ 检出	不合格
19	小碗	2022.10.21	/	/	大肠菌群 $\parallel$ 不得检出 $\parallel$ 检出	不合格
20	不锈钢干锅	2022.10.21	/	/	大肠菌群 $\parallel$ 不得检出 $\parallel$ 检出	不合格

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	不合格项目	结果
21	烧菜盘	2022. 10. 22	/	/	大肠菌群 不得检出 检出	不合格
22	圆盘	2022. 10. 22	/	/	大肠菌群 不得检出 检出	不合格
23	大碗	2022. 10. 22	/	/	大肠菌群 不得检出 检出	不合格
24	散称粉丝	2022. 10. 20	/	/	铝的残留量(干样品, 以 Al 计) $\leq 200\text{mg/kg}$ 291mg/kg	不合格
25	干百合	2022. 09. 25	/	/	二氧化硫残留量 $\leq$ 0. 2g/kg 0. 56g/kg	不合格
26	粉块	2022. 10. 25	/	/	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸 计) 不得使用 0. 264g/kg	不合格
27	粉皮	2022. 10. 25	/	/	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸 计) 不得使用 0. 186g/kg	不合格
28	粉块	2022. 10. 27	/	/	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸 计) 不得使用 0. 0663g/kg	不合格
29	散称手指 年糕	2022. 10. 28	/	/	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢 乙酸计) 不得使用 0. 200g/kg	不合格
30	散称年糕 条	2022. 10. 28	/	/	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢 乙酸计) 不得使用 0. 287g/kg	不合格
31	老姜	2022. 09. 25	/	/	噻虫胺 $\leq 0. 2\text{mg/kg}$ 0. 90mg/kg	不合格
32	生姜	2022. 09. 25	/	/	噻虫胺 $\leq 0. 2\text{mg/kg}$ 0. 69mg/kg	不合格
33	生姜	2022. 09. 23	/	/	噻虫胺 $\leq 0. 2\text{mg/kg}$ 3. 1mg/kg	不合格
34	生姜	2022. 09. 22	/	/	噻虫胺 $\leq 0. 2\text{mg/kg}$ 4. 0mg/kg	不合格
35	生姜	2022. 09. 23	/	/	噻虫胺 $\leq 0. 2\text{mg/kg}$ 1. 2mg/kg	不合格
36	鳊鱼	2022. 09. 24	/	/	恩诺沙星 $\leq 100 \mu\text{g/kg}$ 309 $\mu\text{g/kg}$	不合格
37	生姜	2022. 09. 24	/	/	噻虫胺 $\leq 0. 2\text{mg/kg}$ 0. 75mg/kg	不合格
38	生姜	2022. 09. 25	/	/	噻虫胺 $\leq 0. 2\text{mg/kg}$ 3. 7mg/kg	不合格
39	生姜	2022. 09. 24	/	/	噻虫胺 $\leq 0. 2\text{mg/kg}$ 1. 7mg/kg	不合格

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	不合格项目	结果
40	豇豆	2022. 09. 20	/	/	克百威 $\parallel \leq 0.02\text{mg/kg} \parallel$ 0.26mg/kg	不合格
41	生姜	2022. 09. 23	/	/	噻虫胺 $\parallel \leq 0.2\text{mg/kg} \parallel$ 1.9mg/kg	不合格
42	生姜	2022. 09. 23	/	/	噻虫胺 $\parallel \leq 0.2\text{mg/kg} \parallel$ 6.4mg/kg	不合格
43	生姜	2022. 09. 23	/	/	噻虫胺 $\parallel \leq 0.2\text{mg/kg} \parallel$ 6.1mg/kg	不合格
44	生姜	2022. 09. 24	/	/	噻虫胺 $\parallel \leq 0.2\text{mg/kg} \parallel$ 0.75mg/kg	不合格
45	生姜	2022. 09. 24	/	/	噻虫胺 $\parallel \leq 0.2\text{mg/kg} \parallel$ 2.3mg/kg	不合格
46	生姜	2022. 09. 25	/	/	噻虫胺 $\parallel \leq 0.2\text{mg/kg} \parallel$ 3.0mg/kg	不合格
47	生姜	2022. 11. 08	/	/	噻虫胺 $\parallel \leq 0.2\text{mg/kg} \parallel$ 0.62mg/kg	不合格
48	生姜	2022. 11. 07	/	/	噻虫胺 $\parallel \leq 0.2\text{mg/kg} \parallel$ 3.4mg/kg	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 48 批次不合格样品，不合格项目为：质量指标（酒精度、过氧化值）、食品添加剂（铝的残留量、脱氢乙酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、二氧化硫残留量）、农药残留（噻虫胺、克百威、恩诺沙星）、微生物指标（大肠菌群）。

酒精度

酒精度又叫酒度，是指在 20℃ 时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，不达标或过高主要影响产品的品质。《液态法白酒》（GB/T 20821—2007）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1\% \text{vol}$ ；《露酒》（GB/T 27588—2011）中规定，酒精度标签标示值与实测值不得超过 $\pm 1\% \text{vol}$ ；《啤酒》（GB/T 4927—2008）中规定，标签标注的原麦汁浓度为 $8.1^\circ \text{P} \sim 10.0^\circ \text{P}$ 的淡色啤酒，酒精度应不小于 $3.3\% \text{vol}$ 。酒类产品中酒精度不合格的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产者检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差。

过氧化值（以脂肪计）

过氧化值反映了食用油脂新鲜度和氧化酸败程度，一般来说过氧化值越高其酸败度越厉害。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300.2014）中规定熟制瓜子过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 $0.80\text{g}/100\text{g}$ 、熟制西瓜子过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 $0.50\text{g}/100\text{g}$ 。造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，也可能是终产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。食用

过氧化值超标的食品一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

铝的残留量(干样品，以 AL 计)

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝粉条（干样品）中铝的最大残留限量值为 200mg/kg。铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品口感，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。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。

脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，非发酵豆制品不得使用脱氢乙酸。造成脱氢乙酸超标的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二

氧化碳和水，在体内无残留。造成山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳超量使用而导致。

二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蔬菜制品中二氧化硫残留量的最大限量值为 0.2g/kg。蔬菜制品中二氧化硫残留量超标原因可能是企业在加工过程中超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的目的所导致。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。

噻虫胺

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 2763.2021）中规定噻虫胺在姜中的最大残留限量值为 0.3 mg/kg。生姜中

噻虫胺超标的原因，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。

克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《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，克百威在豆类蔬菜和茄果类蔬菜中的最大残留限量为 0.02mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

大肠菌群

大肠菌群是衡量食品卫生状况的重要微生物指标，如果大肠菌群严重超标，可能会引起肠道传染病或食物中毒。使用大肠菌群超标的餐饮具，容易使人腹泻。

高温或者紫外线都可以杀灭大肠菌群，一般情况下，45℃以上的水就可以使其灭活。

餐饮具检出大肠菌群的可能原因：

1. 餐饮具清洗不彻底；
2. 消毒餐饮具用消毒液未达到规定浓度，或者餐饮具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间未达到规定要求。
3. 清洗餐具的水可能受到污染或者是多次用水；厨房卫生不够干净整洁；餐厅内有可能自由活动的宠物等等；
4. 包装餐具的容器未经消毒；产品包装不够密封，储运的各个环节被污染。