**昆明市盘龙区市场监督管理局**

**2018年食品安全抽检监测**

**质**

**量**

**分**

**析**

**报**

**告**

**云南商测质量检验技术服务有限公司**

**2018年7月18日**

**昆明市盘龙区市场监督管理局**

**2018年食品安全抽检质量分析报告**

昆明市盘龙区市场监督管理局2018年上半年根据食品安全监管相关要求，《中华人民共和国食品安全法》、《产品质量监督抽查管理办法》等相关法律法规、《云南省食品药品监管局关于印发2018年食品安全抽检监测实施方案的通知》相关文件精神开展食品安全抽检工作，自2018年1月8日至7月13日共抽检产品724批次，其中生产环节抽检41批次，流通环节抽检414批次，餐饮环节269批次。云南商测质量检验技术服务有限公司有幸成为此次抽检任务的承检机构，主要负责样品检测、辅助抽样工作。

我公司中心实验室严格按照产品相关标准（食品安全国家标准、地方标准、企业标准、行业标准等）对产品进行检测和判定，现将此次抽检总体情况、检验结果分析等汇总如下：

**一、抽检监测总体概况**

**1、抽检结果总体合格率**

本次抽检分别从生产、流通、餐饮三个环节共抽取样品724批，其中仅出检验数据样品81批（不做结果判定），合格样品608批，不合格样品35批，样品总体合格率为94.6%；不合格样品分别为餐饮环节的29批、流通环节的4批和生产环节的2批。总体情况见表1、图1。（注：合格率计算基数为724-81=643批）

**表1 抽检结果总体统计表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **总抽检批次** | **合格批次** | **不合格批次** | **出数据批次** | **合格率** | **不合格率** |
| 724批 | 608批 | 35批 | 81批 | 94.6% | 5.4% |

**图1抽检结果总体合格率统计图**

由统计结果看出，本次日常监督抽检合格率在95%左右，说明盘龙区辖区内食品安全状况总体较好。但食品安全监管需是一个持续有效的过程，对不合格产品需加强监管，对合格产品需持续监管，以保障广大消费者吃得放心、吃得安心、吃得健康。

**2、各抽样环节合格率情况**

2018年盘龙区市场监督管理局分别从生产、流通、餐饮三个环节抽样，其中生产环节抽样41批次，占抽检总任务的5.7%，流通环节抽样414批次，占抽检总任务的57.2%，餐饮环节抽样269批次，占抽检总任务的37.2%。各环节合格率统计详见表2、图2。

**表2 各抽样环节抽样数及合格率统计表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **抽样环节** | **生产环节** | **流通环节** | **餐饮环节** |
| 抽样批次/批 | 41 | 414 | 269（81批仅出数据） |
| 合格批次/批 | 39 | 410 | 159 |
| 合格率/% | 95.1 | 99.0 | 84.6 |

**图2 各抽样环节合格率统计图**

统计结果显示盘龙区生产环节抽样41批次，合格样品39批次，合格率为95.1%；流通环节抽样414批次，合格样品410批次，合格率为99.0%；餐饮环节抽样269批次（81批仅出检测数据），合格样品159批次，合格率为84.6%。三个抽样环节中，餐饮环节的合格率相比最低，说明餐饮环节的产品质量安全监管需进一步加强，以保障消费者每天吃得安全、吃得健康。

**二、采样基本情况**

**1、样品来源**

本次抽检样品来源于盘龙区的生产、流通和餐饮三个环节，其中流通环节抽检414批，餐饮环节抽检269批，生产环节抽检41批。生产环节采样地点为辖区内各食品加工企业。流通环节的采样地点主要是辖区内的百货商贸公司、副食商店、食品经营部、农贸市场等。餐饮环节的采样地点主要是辖区内的餐馆、小吃店、学校食堂、酒店、医院等。各抽样环节抽样情况统计详见表3、图3。

**表3 各抽样环节抽样数及占比统计表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **抽样环节** | **流通环节** | **餐饮环节** | **生产环节** | **合计** |
| 抽样数/批 | 414 | 263 | 41 | 724 |
| 占比/% | 57.7 | 36.6 | 5.7 | / |

**图3 各抽样环节抽样数占比统计图**

**2、各环节抽样类别**

本次抽样类别生产环节有粮食加工品、肉制品、蜂产品、保健食品等15个大类；流通环节有调味品、糕点、罐头、食糖、农产品等29个大类；餐饮环节有发酵面制品、油炸面制品、蔬菜制品、其他餐饮食品等17个大类。各抽样环节的抽样类别详见表4-表6，图4-图6。

**2.1生产环节**

**表4 生产环节抽样类别/数目统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **食用油** | **粮食加工品** | **调味品** | **茶叶** | **蜂产品** | **糖果制品** | **蔬菜制品** | **蛋制品** |
| 抽样数/批 | 2 | 6 | 2 | 6 | 2 | 3 | 1 | 1 |
| **类别** | **可可及焙烤咖啡产品** | **淀粉及淀粉制品** | **食糖** | **糕点** | **肉制品** | **保健食品** | **水果制品** | **合计15类** |
| 抽样数/批 | 2 | 1 | 2 | 4 | 7 | 1 | 1 | 41 |

**图4 生产环节抽样类别/数目统计表**

**2.2流通环节**

**表5 流通环节抽样类别/数目统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **饮料** | **调味品** | **糖果制品** | **肉制品** | **食用油** | **罐头** | **食糖** | **蜂产品** |
| 抽样数/批 | 22 | 35 | 21 | 16 | 18 | 4 | 20 | 3 |
| **类别** | **淀粉** | **乳制品** | **粮食加工品** | **水果制品** | **饼干** | **薯类膨化** | **保健食品** | **蛋制品** |
| 抽样数/批 | 5 | 17 | 28 | 10 | 8 | 4 | 22 | 2 |
| **类别** | **炒货坚果** | **农产品** | **速冻食品** | **方便食品** | **糕点** | **冷冻食品** | **蔬菜制品** | **酒类** |
| 抽样数/批 | 7 | 83 | 2 | 6 | 14 | 1 | 19 | 20 |
| **类别** | **豆制品** | **水产制品** | **其它食品** | **茶叶** | **可可及焙烤**  **咖啡品** | | **合计29类** | **/** |
| 抽样数/批 | 5 | 3 | 1 | 16 | 2 | | 414批 | / |

**图5 流通环节抽样类别/数目统计表**

**2.3 餐饮环节**

**表6 餐饮环节抽样类别/数目统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **粮食加工品** | **食用油** | **肉制品** | **饮料** | **速冻食品** | **酒类** |
| 抽样数/批 | 19 | 1 | 25 | 27 | 1 | 13 |
| **类别** | **蜂产品** | **调味品** | **豆制品** | **饼干** | **蔬菜制品** | **糕点** |
| 抽样数/批 | 1 | 13 | 1 | 1 | 10 | 11 |
| **类别** | **发酵面制品** | **油炸面制品** | **餐具** | **淀粉制品** | **其他餐饮食品** | **合计** |
| 抽样数/批 | 20 | 8 | 35 | 2 | 81 | 269 |

**图6 餐饮环节抽样类别/数目统计图**

统计可见本次三个抽检环节的抽样类别相对齐全，种类较多，是消费者日常生活中常购食品，检测结果能够充分反映辖区内食品安全状况。

**三、抽检监测结果分析**

**1、抽检监测结果总体情况**

本次盘龙区抽检的产品共724批次，合格样品608批次，不合格样品35批次，总体合格率94.6%。其中生产环节合格率为95.1%，流通环节合格率为99.0%，餐饮环节合格率为84.6%。餐饮环节仅出检验数据样品81批次，统计结果显示均未检出沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等致病菌。

生产环节不合格项目为蜂产品中的氯霉素。

流通环节不合格项目为粮食制品中的脱氢乙酸及其钠盐、二氧化硫，糕点中的防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和。

餐饮环节不合格项目为餐具中的阴离子合成洗涤剂；粮食制品中的脱氢乙酸及其钠盐、二氧化硫；油炸面制品和发酵面制品中铝的残留量；酒中的甜蜜素；蔬菜制品中的二氧化硫、苯甲酸及其钠盐、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和；调味品中的糖精钠、二氧化硫、苯甲酸及其钠盐、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和、氨基酸态氮；饼干中的山梨酸及其钾盐。各抽样环节不合格批次及占比统计见表7、图7。各环节不合格情况详细统计见表8。

**表7 各环节不合格批次及占比统计表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **抽样环节** | **生产环节** | **流通环节** | **餐饮环节** |
| 不合格批次 | 2 | 4 | 29 |
| 不合格批次占比 | 5.71% | 11.43% | 82.86% |

**图7 各环节抽检批次不合格占比图**

**表8 各抽样环节不合格情况统计表**

| 序号 | 报告编号 | 抽样单号 | 产品  名称 | 不合格项目 | 标准要求 | 检测结果 | 结论 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | SC201800706 | PLSC[2018]0027 | 紫云英蜂蜜 | 氯霉素 | 不得检出 | 1.52μg/kg | 不合格 |
| 2 | SC201800707 | PLSC[2018]0028 | 油菜花蜂蜜 | 氯霉素 | 不得检出 | 1.63μg/kg | 不合格 |
| 3 | SC201801328 | PLLT[2018]0171 | 手工卷粉 | 脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计） | 不得检出 | 0.96mg/kg | 不合格 |
| 4 | SC201801329 | PLLT[2018]0172 | 机械卷粉 | 脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计） | 不得检出 | 0.76mg/kg | 不合格 |
| 5 | SC201801330 | PLLT[2018]0173 | 鲜米线 | 二氧化硫（以SO2残留量计） | 不得检出 | 0.037mg/kg | 不合格 |
| 6 | SC201801853 | PLLT[2018]0251 | 海绵蛋糕 | 防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和 | ≤1 | 1.63 | 不合格 |
| 7 | SC201800835 | PLCY[2018]0033 | 米凉虾饮料 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | ≤0.65 g/kg | 1.02g/kg | 不合格 |
| 8 | SC201800837 | PLCY[2018]0035 | 筷子 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） | 不得检出 | 0.026 mg/100cm2 | 不合格 |
| 9 | SC201800838 | PLCY[2018]0036 | 碗 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） | 不得检出 | 0.046  mg/100cm2 | 不合格 |
| 10 | SC201800845 | PLCY[2018]0011 | 鲜卷粉 | 脱氢乙酸及其钠盐 （以脱氢乙酸计） | 不得检出 | 1.42g/kg | 不合格 |
| 11 | SC201800847 | PLCY[2018]0013 | 竹笋 | 二氧化硫（以SO2残留量计） | 不得检出 | 0.063g/kg | 不合格 |
| 12 | SC201800848 | PLCY[2018]0014 | 饵块 | 二氧化硫（以SO2残留量计） | 不得检出 | 0.154g/kg | 不合格 |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | 不得检出 | 0.21g/kg | 不合格 |
| 13 | SC201800850 | PLCY[2018]0016 | 油炸包子 | 铝的残留量（干样品，以Al计） | ≤100 mg/kg | 1394.5mg/kg | 不合格 |
| 14 | SC201800851 | PLCY[2018]0017 | 鲜肉包 | 铝的残留量（干样品，以Al计） | ≤100 mg/kg | 439.9mg/kg | 不合格 |
| 15 | SC201802111 | PLCY[2018]0099 | 筷子 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） | 不得检出 | 0.013 mg/100cm2 | 不合格 |
| 16 | SC201802112 | PLCY[2018]0100 | 碟子 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） | 不得检出 | 0.022 mg/100cm2 | 不合格 |
| 17 | SC201802113 | PLCY[2018]0121 | 小碗 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） | 不得检出 | 0.012 mg/100cm2 | 不合格 |
| 18 | SC201802115 | PLCY[2018]0125 | 碟子 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） | 不得检出 | 0.081 mg/100cm2 | 不合格 |
| 19 | SC201802194 | PLCY[2018]0133 | 筷子 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） | 不得检出 | 0.036 mg/100cm2 | 不合格 |
| 20 | SC201802301 | PLCY[2018]0143 | 筷子 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） | 不得检出 | 0.013 mg/100cm2 | 不合格 |
| 21 | SC201802363 | PLCY[2018]0162 | 雕梅酒 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | ≤0.65 g/kg | 0.89g/kg | 不合格 |
| 22 | SC201802367 | PLCY[2018]0166 | 杨梅酒 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | ≤0.65 g/kg | 1.52g/kg | 不合格 |
| 23 | SC201802368 | PLCY[2018]0167 | 枸杞酒 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | ≤0.65 g/kg | 2.37g/kg | 不合格 |
| 24 | SC201802370 | PLCY[2018]0169 | 雕梅酒 | 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计） | ≤0.65 g/kg | 2.18g/kg | 不合格 |
| 25 | SC201803017 | PLCY[2018]0173 | 鲜卷粉 | 二氧化硫（以SO2残留量计） | 不得检出 | 0.054g/kg | 不合格 |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | 不得检出 | 0.027g/kg | 不合格 |
| 26 | SC201803158 | PLCY[2018]0193 | 筷子 | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） | 不得检出 | 0.022  mg/100cm2 | 不合格 |
| 27 | SC201803225 | PLCY[2018]0201 | 腌菜 | 二氧化硫（以SO2残留量计） | ≤0.1 g/kg | 0.64g/kg | 不合格 |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | ≤1.0 g/kg | 1.60g/kg | 不合格 |
| 防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和 | ≤1 | 1.60 | 不合格 |
| 28 | SC201803226 | PLCY[2018]0202 | 泡椒细辣子 | 二氧化硫（以SO2残留量计） | ≤0.1 g/kg | 0.86g/kg | 不合格 |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | ≤1.0 g/kg | 4.20g/kg | 不合格 |
| 防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和 | ≤1 | 4.20 | 不合格 |
| 29 | SC201803289 | PLCY[2018]0211 | 圆碗（N0.3711） | 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） | 不得检出 | 0.012 mg/100cm2 | 不合格 |
| 30 | SC201804333 | PLCY[2018]0225 | 汤池老酱 | 糖精钠（以糖精计） | 不得检出 | 0.034g/kg | 不合格 |
| 31 | SC201804334 | PLCY[2018]0226 | 鲜粗米线 | 二氧化硫（以SO2残留量计） | 不得检出 | 0.017g/kg | 不合格 |
| 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计） | 不得检出 | 0.023g/kg | 不合格 |
| 32 | SC201804335 | PLCY[2018]0227 | 糟辣子 | 二氧化硫（以SO2残留量计） | ≤0.1g/kg | 0.65g/kg | 不合格 |
| 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计） | ≤1.0g/kg | 1.51g/kg | 不合格 |
| 防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和 | ≤1 | 1.51 | 不合格 |
| 33 | SC201804337 | PLCY[2018]0229 | 什锦酱 | 氨基酸态氮 | ≥0.3 g/100g | 0.22g/100g | 不合格 |
| 防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和 | ≤1 | 1.85 | 不合格 |
| 34 | SC201804794 | PLCY[2018]0246 | 巧克力曲奇饼干 | 山梨酸及其钾盐（以山梨酸计） | 不得检出 | 0.083g/kg | 不合格 |
| 35 | SC201805069 | PLCY[2018]0250 | 长腌菜 | 二氧化硫（以SO2残留量计） | ≤0.1g/kg | 1.45g/kg | 不合格 |

统计可见三个抽样环节中，餐饮环节合格率较低，不合格产品主要体现在餐具、酱腌菜、调味品、酒类、鲜粮制品、饼干、饮料。不合格率最高的产品分别是餐具和酒类。说明餐饮经营者食品安全观念淡薄，对食品相关标准要求不熟悉，导致产品合格率较低。

**2、各抽样环节的产品类别合格情况见表9-11，图8-10**

**表9 生产环节抽样类别合格情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **食用油** | **粮食加工品** | **调味品** | **茶叶** | **蜂产品** | **糖果制品** | **蔬菜制品** | **蛋制品** |
| 抽样数/批 | 2 | 6 | 2 | 6 | 2 | 3 | 1 | 1 |
| 合格数/批 | 2 | 6 | 2 | 6 | 0 | 3 | 1 | 1 |
| 合格率/% | 100% | 100% | 100% | 100% | 0 | 100% | 100% | 100% |
| 类别 | 可可及焙烤咖啡产品 | 淀粉及淀粉制品 | 食糖 | 糕点 | 肉制品 | 保健食品 | 水果制品 | 合计 |
| 抽样数/批 | 2 | 1 | 2 | 4 | 7 | 1 | 1 | 41 |
| 合格数/批 | 2 | 1 | 2 | 4 | 7 | 1 | 1 | 39 |
| 合格率/% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 95.1% |

**图8 生产环节抽样类别合格情况统计表**

**表10 流通环节抽样类别合格情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **饮料** | **调味品** | **糖果制品** | **肉制品** | **食用油** | **罐头** | **食糖** | **蜂产品** |
| 抽样数/批 | 22 | 35 | 21 | 16 | 18 | 4 | 20 | 3 |
| 合格数/批 | 22 | 35 | 21 | 16 | 18 | 4 | 20 | 3 |
| 合格率/% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% |
| **类别** | **淀粉** | **乳制品** | **粮食加工品** | **水果制品** | **饼干** | **薯类膨化** | **保健食品** | **蛋制品** |
| 抽样数/批 | 5 | 17 | 28 | 10 | 8 | 4 | 22 | 2 |
| 合格数/批 | 5 | 17 | 25 | 10 | 8 | 4 | 22 | 2 |
| 合格率/% | 100% | 100% | 89.3% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% |
| **类别** | **炒货**  **坚果** | **农产品** | **速冻食品** | **方便**  **食品** | **糕点** | **冷冻**  **食品** | **蔬菜**  **制品** | **酒类** |
| 抽样数/批 | 7 | 83 | 2 | 6 | 14 | 1 | 19 | 20 |
| 合格数/批 | 7 | 83 | 2 | 6 | 13 | 1 | 19 | 20 |
| 合格率/% | 100% | 100% | 100% | 100% | 92.9% | 100% | 100% | 100% |
| **类别** | **可可及焙烤咖啡品** | **豆制品** | **水产制品** | **其它食品** | **茶叶** | **合计** | **/** | **/** |
| 抽样数/批 | 2 | 5 | 3 | 1 | 16 | 414 | / | / |
| 合格数/批 | 2 | 5 | 3 | 1 | 16 | 410 | / | / |
| 合格率/% | 100% | 100% | 100% | 100% | 100% | 99.0% | / | / |

**图9 流通环节抽样类别合格情况统计图**

**表11 餐饮环节抽样类别合格情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **类别** | **粮食加工品** | **食用油** | **肉制品** | **饮料** | **速冻食品** | **酒类** |
| 抽样数/批 | 19 | 1 | 25 | 27 | 1 | 13 |
| 合格数/批 | 16 | 1 | 25 | 26 | 1 | 9 |
| 合格率/% | 84.2% | 100% | 100% | 96.3% | 100% | 69.2% |
| **类别** | **蜂产品** | **调味品** | **豆制品** | **饼干** | **蔬菜制品** | **糕点** |
| 抽样数/批 | 1 | 13 | 1 | 1 | 10 | 11 |
| 合格数/批 | 1 | 11 | 1 | 0 | 5 | 11 |
| 合格率/% | 100% | 84.6% | 100% | 0 | 50.0% | 100% |
| **类别** | **发酵面制品** | **油炸面制品** | **餐具** | **淀粉制品** | **其他餐饮食品** | **合计** |
| 抽样数/批 | 20 | 8 | 35 | 2 | 81(仅出数据) | 269 |
| 合格数/批 | 19 | 7 | 25 | 2 | / | 159 |
| 合格率/% | 95.0% | 87.5% | 71.4% | 100% | / | 84.6% |

**图10 餐饮环节抽样类别合格率统计图**

统计结果显示，生产环节不合格产品种类为蜂产品；流通环节不合格产品种类为粮食加工品及糕点；餐饮环节不合格产品种类为粮食加工品、酒类、饮料、调味品、蔬菜制品、发酵面制品、油炸面制品、餐具、饼干。针对不合格情况，只有企业自律，加强监管，才能让产品合格率上升新台阶。

**四、不合格项目及原因分析**

**1、甜蜜素**

甜蜜素是有机化工合成产品，其[甜度](http://baike.so.com/doc/7916487-8190582.html)是[蔗糖](http://baike.so.com/doc/3826585-4018332.html)的30-40倍，除了在味觉上引起甜的感觉外，对人体无任何营养价值。在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2014中明确规定了允许使用的食品类别及使用限量，许多不法商家，为了节约成本，提高食品的口感，增加销量，就在食品中违规使用或超限量使用。有研究表明经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，就会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒的能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

**2、阴离子合成洗涤剂**

餐具消毒洗涤剂残留，字面上理解就是餐具经过清洗、消毒等一系列生产过程中，餐具表面仍残留的洗涤剂和消毒剂成分。而洗涤剂，是日常生活中不可缺少的日用化工产品，我们一般使用的洗涤剂是阴离子洗涤剂，其主要成分十二烷基磺酸钠是一种低毒物质，对皮肤、肝脏、血液系统等有慢性毒害作用。

**3、二氧化硫**

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，在食品加工过程中，利用其氧化性，能有效地抑制食品加工过程中的非酶褐变；利用其还原性和漂白性，可作为防腐剂，抑制霉菌和细菌的生长。所以在食品的生产加工过程中，经常加入二氧化硫、亚硫酸盐等，使食品褪色和免于褐变，改善外观品质，延长保质期。如果食用了二氧化硫超标的食物，易出现头晕、呕吐、恶心、腹泻、全身乏力、胃黏膜损伤等，严重时会伤害肝、肾等脏器，引起急性中毒。

**4、铝的残留**

食品中铝超标往往是使用了含铝添加剂所致，如硫酸铝钾（俗称明矾），明矾是我国目前使用范围比较广的食品添加剂之一。在市面上，一些不法商家通过添加明矾来提高食品的蓬松度，增加柔软的口感，从而提高食品的销量，就违规使用硫酸铝钾。食用铝超标的食品，铝会在人体内不断的累积，引起神经系统的病变，干扰人的思维、意识和记忆功能，严重者可能痴呆。铝本身很容易在人体中蓄积，比如说在大脑、肾、肝、脾等器官都可能产生蓄积，如果在大脑中产生沉积就容易引起[老年痴呆](https://baike.baidu.com/item/%E8%80%81%E5%B9%B4%E7%97%B4%E5%91%86)、记忆力减退、智力下降等症状，其危害性是难以想象的！

**5、脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸是一种低毒高效防腐、防霉剂，在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用。广泛运用于饮料、糕点、馅料等食品加工业，可延长存放期，避免霉变损失。脱氢乙酸钠是联合国粮农组织和世界卫生组织认可的一种安全型食品防霉、防腐保鲜剂，安全系数较高，偶尔食用脱氢乙酸钠超标的食物对身体不会造成太大的伤害。

**6、苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是一种常见的防腐剂。具有较强的抗霉菌、抗酵母菌作用。由肝脏参与分解，因此在过量的情况下，理论上确实有肝损害的可能性，另外如果该化学物质通过尿液经肾排出，也可能会对肾有影响。苯甲酸及其钠盐的安全性目前已得到验证，只要人每日摄入量控制在安全范围内，以及食品生产企业在生产过程中用量达标，该化学物质是对人相对安全的。因苯甲酸及其钠盐中毒的案例“目前基本没有”，因此市民也不必过度担忧。

**7、山梨酸及其钠盐**

山梨酸是目前使用最多的防腐剂。山梨酸及其盐越来越广泛地应用在肉制品和鲜肉的防腐上，它可以抑制病原体，阻止肉毒杆菌霉素和减少亚硝酸胺含量，延长肉制品的贮存期。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。

**8、糖精钠**

糖精钠俗称糖精，为一种化学合成物的代糖品，是食品添加剂而不是食品，除了在味觉上引起甜的感觉外，对人体无任何营养价值。相反，当食用较多的糖精时，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。如消费者经常食用过量含糖精钠的商品，会对肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

**10、氯霉素**

氯霉素是一种广谱抗生素，对人的造血系统、消化系统具有严重的毒副作用。我国农业部农业部第235号公告《动物源性食品中兽药最高残留限量》中明确规定氯霉素在动物性食品中不得检出。被污染的土壤或地下水极易引起蜂产品污染，也有蜂农为了“预防”蜂虫病害，定期地喷洒氯霉素这种便宜、强力的抗生素。但就蜂蜜中氯霉素的残留水平而言，结合蜂蜜的每日摄入量，对人体产生很低的副作用。

**五、不合格原因分析及改进建议**

| 序号 | 不合格项目 | 产品名称 | 原因分析 | 改进建议（仅供参考） |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 甜味剂（甜蜜素、糖精钠） | 酒、米凉虾饮料、汤池老酱 | 企业对GB 2760-2014中添加剂允许使用范围不了解，为了改善产品口感，违规使用或超量使用添加剂 | 建议加强GB 2760-2014标准的学习，依据产品特性选择使用正确的食品添加剂 |
| 2 | 阴离子合成洗涤剂 | 餐具 | 餐饮具用洗涤剂进行清洗后漂洗不完全导致 | 餐具用洗涤剂清洗后尽量利用清水多漂洗几次 |
| 3 | 防腐剂（二氧化硫、脱氢乙酸及其钠盐、苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐） | 卷粉、米线、腌菜、泡椒辣子、糟辣子、竹笋、饵块 | 生产者为了改善产品色泽及防腐，延长产品保质期，违规或超范围使用添加剂 | 建议生产者加强GB 2760-2014标准的学习，掌握各类食品中添加剂适用范围及限量要求，正确使用 |
| 4 | 膨松剂（铝的残留量） | 包子 | 对国家关于膨松剂在餐饮食品中禁用的公告不了解，为改善食品口感，在食品生产过程中违规使用添加剂，导致铝的残留量不合格 | 生产者加强相关公告和标准的学习，掌握食品添加剂的使用范围及限量要求，树立食品安全意识，严格控制添加剂的使用 |
| 5 | 氨基酸态氮 | 什锦酱 | 生产者对GB 2718-2014标准要求不熟悉，生产工艺控制不恰当，导致氨基酸态氮不达标 | 建议生产者加强对GB 2718-2014的学习，积极查找原因，改进生产工艺 |
| 6 | 氯霉素 | 蜂蜜 | 1.为了“预防”蜂虫病害，蜂农定期喷洒氯霉素这种便宜、强力的抗生素；2.土壤或灌溉水受到污染 | 1.建议蜂农加强对农业部公告-第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》要求的学习，熟知兽药的使用范围；2.对养殖环境进行相应检测监控 |
| 7 | 防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和 | 海绵蛋糕、腌菜、泡椒辣子、糟辣子、什锦酱 | 生产者同时使用了多种防腐剂，但忽略了GB 2760-2014对食品添加剂的使用规定：“同一功能的食品添加剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应该超过1” | 建议生产厂家加强对GB 2760-2014的学习，在混合使用同一功能的添加剂时，计算好比例，严格按照国家标准的要求使用添加剂 |

**六、总结及建议**

从本此抽检的场所、抽样环节及抽样类别看，盘龙区内的食品安全状况在生产、流通环节的合格率达95%以上，餐饮环节的合格率为84.6%，总体表明食品安全状况良好。但针对问题比较突显的餐饮环节，经营者应加强自律，同时监管部门加强监督，从而不断提升辖区内餐饮环节的产品合格率。同时对生产环节、流通环节的不合格产品需加强监管，对合格产品需持续监控。从而保障消费者食得安全、食得健康。

食品安全监管是一长期、持久的攻坚战，为保障辖区内食品安全状况良好，在此提出如下建议：

对监管部门建议：（1）对企业、经营者加强《中华人民共和国食品安全法》、《农产品质量安全法》及相关法律法规、食品安全相关标准的宣贯与培训。（2）注重食品安全的同时，还需加强食品品质指标的监测，以防企业重视了安全而忽略了产品品质，导致以次充好欺骗消费者。

对食品企业建议：（1）牢固树立食品安全第一责任人意识，食品生产经营单位要加强对《中华人民共和国食品安全法》以及食品添加剂使用标准等的学习，做到合法生产、合法经营。（2）生产加工过程中严把质量关，严控卫生要求，同时加强原辅料的来源把控以及产品的出厂检测，坚持做民众放心、安心的食品生产经营企业。（3）餐饮单位不应一味的为追求口感而违规使用食品添加剂，应改善烹饪条件，提高产品品质。（4）注意食品加工的卫生条件，以免在食品的生产加工过程中造成污染微生物超标的情况。

对消费者建议：选购包装食品时，注意查看食品（或散称食品）的标签是否标明厂名、厂址、生产日期和保质期等；注意查看食品的颜色、气味、滋味及样品状态是否正常，是否有霉变及腐败情况出现。在餐馆就餐时，要注意选择持有有效卫生许可证并且卫生状况良好的饭店就餐，就餐时注意食品的新鲜情况。