

益阳市赫山区 2024 年食品安全抽检情况 分析报告

湖南广绿检测有限公司

2024 年 12 月

目 录

一、 总体概况	1
二、 整体抽检情况分析	2
三、 抽检不合格情况分析	6
四、 抽检意见与建议	13
五、 抽检不合格产品信息统计表	16

益阳市赫山区 2024 年食品安全监督抽检情况分析报告

为全面掌握益阳市赫山区食品生产、流通、餐饮环节总体质量状况，及时发现和处置食品安全风险隐患，有效控制和预防区域性、系统性食品安全事件的发生，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《湖南省 2024 年食品安全抽检监测计划》的通知、《国家食品安全监督抽检实施细则》（2024 年版）等规定要求，结合辖区实际，益阳市赫山区市场监督管理局委托湖南广绿检测有限公司（以下简称“我司”）承担抽样检验工作，现将有关情况分析如下：

一、总体概况

坚持问题导向，突出监管重点，进一步提高抽检的针对性和有效性，我司对益阳市赫山区区域内超市、校园餐厅、小食杂店、成品库（已检区）等经营场所进行了食品抽样。重点对食品添加剂、农（兽）药残留、重金属、微生物、生物毒素等食品安全指标进行了检验。2024 年共计完成食品抽检 1424 批次，其中食用农产品 987 批次，工业加工食品 437 批次。经检验，合格 1366 批次，不合格 58 批次，食品整体合格率为 95.93%。详细抽检情况如下表 1 所示：

表 1 各样品类型抽检情况表

序号	样品类型	抽样批次	合格批次	合格率	不合格批次	不合格率
1	食用农产品	987	966	97.87%	21	2.13%
2	工业加工食品	437	400	91.53%	37	8.47%
合计		1424	1366	95.93%	58	4.07%

二、整体抽检情况分析

2024 年在益阳市赫山区区域内共抽检了 1424 批次食品，经检验，其中合格数量为 1366 批次，不合格数量为 58 批次，食品合格率为 95.93%，食用农产品及工业加工食品具体抽检类别、批次数及质量情况详见下表 2、下表 3。

表 2 食用农产品质量情况表

序号	食品亚类	抽检批次	合格批次	不合格批次	合格率	不合格项目
1	畜禽肉及副产品	19	19	0	100.00%	
2	生干坚果与籽类食品	7	7	0	100.00%	
3	蔬菜	581	564	17	97.07%	啶虫脒、毒死蜱、铅、镉、噻虫胺、噻虫嗪
4	水产品	15	13	2	86.67%	恩诺沙星
5	水果类	352	350	2	99.43%	水胺硫磷、吡虫啉
6	鲜蛋	13	13	0	100.00%	
合计		987	966	21	97.87%	

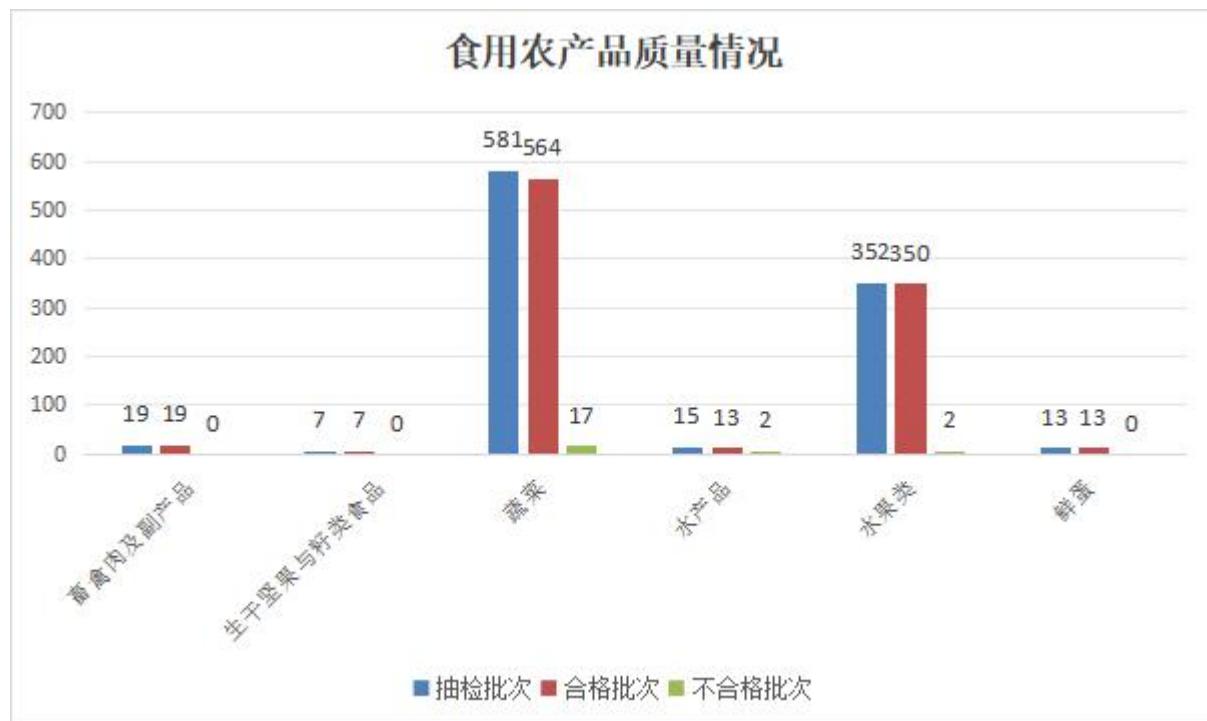
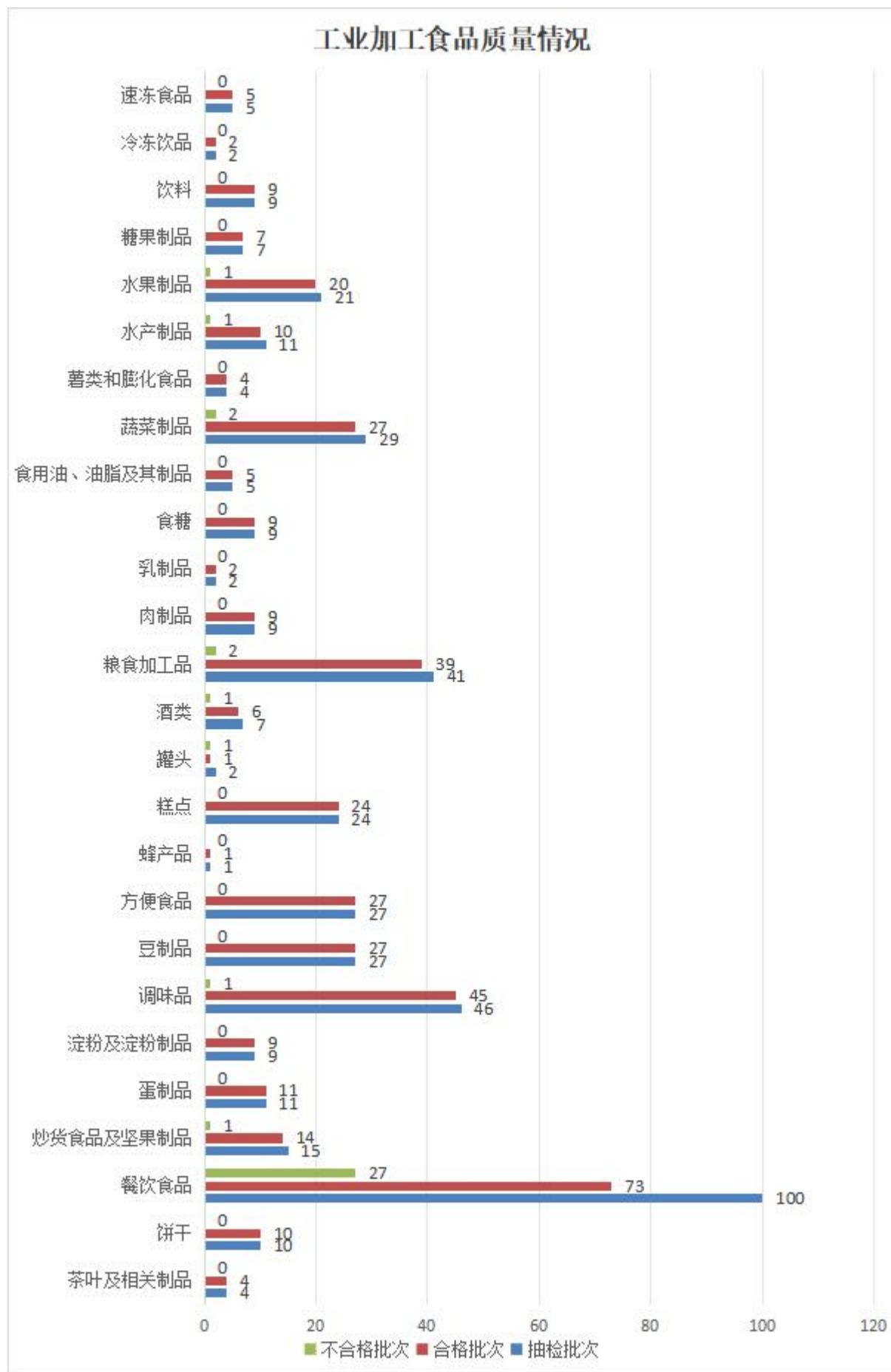


表 3 工业加工食品质量情况表

序号	食品大类	抽检批次	合格批次	不合格批次	合格率	不合格项目
1	茶叶及相关制品	4	4	0	100.00%	
2	饼干	10	10	0	100.00%	
3	餐饮食品	100	73	27	73.00%	阴离子合成洗涤剂、大肠菌群
4	炒货食品及坚果制品	15	14	1	93.33%	过氧化值
5	蛋制品	11	11	0	100.00%	
6	淀粉及淀粉制品	9	9	0	100.00%	
7	调味品	46	45	1	97.83%	二氧化硫残留量
8	豆制品	27	27	0	100.00%	
9	方便食品	27	27	0	100.00%	
10	蜂产品	1	1	0	100.00%	

11	糕点	24	24	0	100.00%	
12	罐头	2	1	1	50.00%	二氧化硫残留量
13	酒类	7	6	1	85.71%	甜蜜素
14	粮食加工品	41	39	2	95.12%	碎米总量
15	肉制品	9	9	0	100.00%	
16	乳制品	2	2	0	100.00%	
17	食糖	9	9	0	100.00%	
18	食用油、油脂及其制品	5	5	0	100.00%	
19	蔬菜制品	29	27	2	93.10%	二氧化硫残留量
20	薯类和膨化食品	4	4	0	100.00%	
21	水产制品	11	10	1	90.91%	苯甲酸
22	水果制品	21	20	1	95.24%	二氧化硫残留量
23	糖果制品	7	7	0	100.00%	
24	饮料	9	9	0	100.00%	
25	冷冻饮品	2	2	0	100.00%	
26	速冻食品	5	5	0	100.00%	
合计		437	400	37	91.53%	



三、抽检不合格情况分析

1、食用农产品

2024 年益阳市赫山区食用农产品抽检共计 987 批次，食用农产品抽检类别按照 2024 年湖南省市县食用农产品监督抽检必检品种和自选品种抽检，抽检类别涉及畜禽肉及副产品、生干坚果与籽类食品、蔬菜、水产品、水果类和鲜蛋 6 个亚类。共检出 21 批次不合格样品，合格率为 97.87%。所抽检食用农产品中畜禽肉及副产品、生干坚果与籽类食品、鲜蛋合格率最高，达到 100.00%；其次是水果类，合格率为 99.43%，不合格体现为柚和香蕉中检出农药残留不合格；蔬菜的合格率为 97.07%，不合格体现为姜、豇豆、辣椒、茄子、芹菜中检出重金属或农药残留不合格；水产品的合格率最低为 86.67%，不合格体现为 2 批次淡水鱼中检出兽药残留不合格，但因抽取数量较少，合格率的高低并不足以代表整个区域该类别的整体质量。

2、工业加工食品

2024 年益阳市赫山区工业加工食品抽检共计的 437 批次，抽检类别按照 2024 年湖南省市场监管局实施总局专项食品安全监督抽检品种抽检，抽检类别涉及茶叶及相关制品、饼干、餐饮食品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、淀粉及淀粉制品、调味品、豆制品、方便食品、蜂产品、糕点、罐头、酒类、粮食加工品、肉制品、乳制品、食糖、食用油、油脂及其制品、蔬菜制品、薯类和膨化食品、水产制品、水果制品、糖果制品、饮料、冷冻饮品、速冻食品 26 个食品大类。共检出 37 批次样品不合格，合格率为 91.53%。餐饮食品、炒货食品及坚果制品、调味品、罐头、酒类、粮食加工品、蔬菜制品、水产制品、水果制品中有检出不合格，其中调味品的合格率为 97.83%，不合格体现为 1 批次辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉中检出二氧化硫残留量不合格；水果制品的合格率为 95.24%，不合格体现为 1 批

次蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类中检出二氧化硫残留量不合格；粮食加工品的合格率为 95.12%，不合格体现为 2 批次大米中检出碎米总量不合格；炒货食品及坚果制品的合格率为 93.33%，不合格体现为 1 批次花生中检出过氧化值不合格；蔬菜制品的合格率为 93.10%，不合格体现为 1 批次酱腌菜和 1 批次蔬菜干制品中检出二氧化硫残留量不合格；水产制品的合格率为 90.91%，不合格体现为 1 批次熟制动物性水产制品中检出苯甲酸不合格；酒类的合格率为 85.71%，不合格体现为 1 批次其他发酵酒中检出甜蜜素不合格；餐饮食品的合格率为 73.00%，不合格体现为 27 批次复用餐饮具(餐馆自行消毒)中检出大肠菌群、阴离子合成洗涤剂不合格；罐头的合格率最低为 50.00%，不合格体现为 1 批次蔬菜类罐头中检出二氧化硫残留量不合格。其余 17 个大类均未检出不合格，合格率为 100.00%。

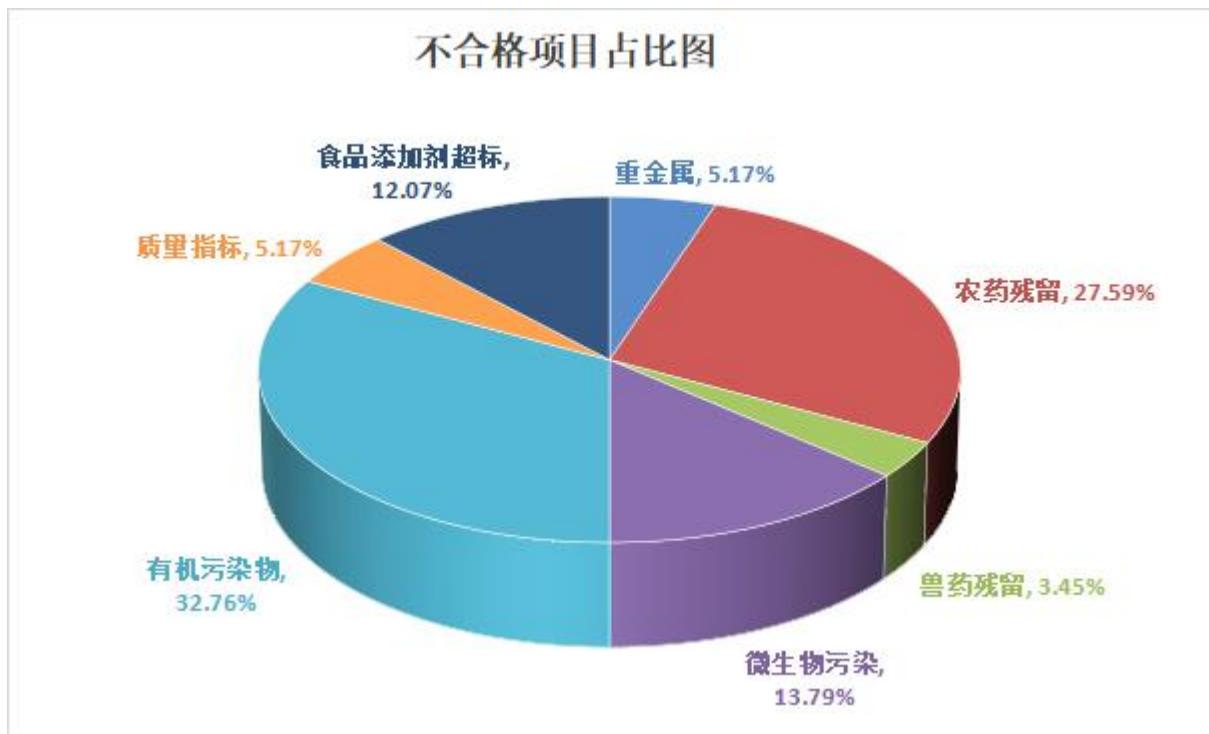
（三）存在的主要问题

益阳市赫山区抽检的 1424 批次样品中，有 58 批次样品检出不合格，不合格率为 4.07%，涵盖重金属、农药残留、兽药残留、微生物污染、有机污染物、质量指标、食品添加剂超标不合格问题。不合格样品主要存在问题详见下表 4：

表 4 抽检不合格项目统计表

序号	不合格项目	检出频次	主要不合格项目	占不合格项的比例	涉及食品类别
1	重金属	3	铅、镉	5.17%	蔬菜
2	农药残留	16	啶虫脒、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、吡虫啉	27.59%	蔬菜、水果类
3	兽药残留	2	恩诺沙星	3.45%	水产品
4	微生物污染	8	大肠菌群	13.79%	餐饮食品
5	有机污染物	19	阴离子合成洗涤剂	32.76%	餐饮食品

6	质量指标	3	过氧化值、碎米总量	5.17%	炒货食品及坚果制品、粮食加工品
7	食品添加剂超标	7	二氧化硫残留量、苯甲酸、甜蜜素	12.07%	罐头、调味品、蔬菜制品、水果制品、水产制品、酒类



(四) 原因分析

① 重金属

铅和镉是最常见的重金属元素污染物之一。铅和镉超标可能是种植区域土壤镉污染。铅是一种对人体有害的金属元素，可通过消化道及呼吸道进入体内，是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康，能影响人体神经系统的许多功能；镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。

②农药残留

啶虫脒是一种常见的杀虫剂，啶虫脒具有很强的触杀和胃毒作用，在很多农作物上都有使用，常被用来防治刺吸式口器害虫，如蚜虫、木虱、蓟马、粉虱、潜叶蛾等。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中规定，茄果类蔬菜中啶虫脒最大残留限量为 0.2mg/kg。过量食用超标产品，中毒后会出现头痛、头昏、无力、视力模糊、抽搐、恶心、呕吐等症状。啶虫脒残留量超标的原因分析，可能是农户在收获期急于上市，违反安全间隔期规定，未按该农药要求的用法用量，高浓度使用，造成农药残留量超标。

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中规定，毒死蜱在辣椒和姜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。长期食用毒死蜱残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜虫等有较好防效。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中规定，噻虫胺在芹菜中的最大残留限量为 0.04mg/kg，噻虫胺在茄子和辣椒中的最大残留限量为 0.05mg/kg，噻虫胺在豇豆中的最大残留限量为 0.01mg/kg，噻虫胺在姜中的最大残留限量为 0.2mg/kg，少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药超标的食品，对人体健康可能有一定影响。噻虫胺超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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》中规定，噻虫嗪在茄子中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。茄子中噻虫嗪残留量超标的原因，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。

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中规定，水胺硫磷在柚中最大残留限量值为 0.02mg/kg。柚中水胺硫磷超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量为 0.05mg/kg。吡虫啉超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

③兽药残留

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

沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。淡水鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中过量使用或未严格按照休药期停药而造成残留量超标。建议相关部门加强对高风险兽药残留的监控，指导养殖者严格按照现有的国家标准和法规使用兽药。

④微生物污染

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。一般情况下，造成餐饮具中的大肠菌群超标的主要原因是二次污染，如餐饮具在存放过程受到环境的污染，餐饮具没有定期清洗消毒，或灭菌不彻底，餐具干热消毒时未达到规定的时间和温度。使用了大肠菌群超标的餐具，会引起腹泻、肠胃感染等。

⑤有机污染物

阴离子合成洗涤剂是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分是十二烷基磺酸钠，这是一种低毒的化学物质，它具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，被我们在日常生活中广泛使用。复用消毒餐具中阴离子合成洗涤剂的含量应符合国家强制性标准 GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定，标准中规定阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）的限量要求为“不得检出”，也就是说复用餐具在清洗消毒过程中使用的洗

消剂应彻底清洗干净，消毒待使用的餐具中阴离子合成洗涤剂不能有残留。

洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净，可能使用了过量的洗涤剂、消毒剂或水冲洗不充分、不彻底，造成餐具上残留洗涤剂、消毒剂。

⑥质量指标

碎米是大米分级的重要质量指标之一。米粒在干燥的处理过程中会出现冷热不均，从而产生爆痕甚至断裂，导致碎米。碎米含量的多少影响着大米品质好坏，不仅米的营养价值会缺失，煮出来的饭也容易夹生，而且还影响大米的整齐度，又不利于大米的安全储藏。大米中碎米总量不合格的原因可能是生产厂家机械加工导致，或是水稻本身含水量太低、品种特性等。

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。过氧化值超标的原因可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。

⑦食品添加剂超标

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有护色、漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）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。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中规定，在熟制动物性水产制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。熟制动物性水产制品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是商家为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。长期摄入违规添加苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的影响。

甜蜜素是以环己胺为原料制成的环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中规定，甜蜜素在其他发酵酒中不得使用。其他发酵酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为降低产品成本，在其他发酵酒中违规添加甜蜜素。长期饮用检出甜蜜素的其他发酵酒，可能对人体的肝脏和神经系统造成损害。

四、抽检意见与建议

针对在监督抽查中发现的问题，建议继续加强辖区内高风险食品类别、高风险项目的监控，以确保消费者的食品安全，将食品安全控制在萌芽状态。高风险项目主要涉及重金属、农药残留、兽药残留、微生物污染、有机污染物、质量指标、食品添加剂超标问题，具体建议如下：

1、针对农残、兽残的问题，应健全农残、兽残检测体系，加强检测机构建设。首先建议国家有关部门制定相关的标准体系，抓紧研究制定建立符合我国国情的农残、兽残监测体系的规划；其次设立独立的检测机构并配备专业、专职的检测人员，或允许设立第三方机构进行独立检测。只有在完整体系的支撑下，将专业、专职的人员和高标准的设备结合起来，农残、兽残检测工作才能系统有序、有效得开展。

另一方面，建议加强相关从业人员的教育培训，要将各类农药、兽药

的使用规范纳入新型职业农民培育项目课程体系，专业院校要开设抗菌、防治药物合理使用相关课程，加强对从业人员科学合理用药的培训。充分利用广播、电视等传统媒体和互联网、微博、微信等新媒体，广泛宣传安全用药知识，提高公众对食品质量安全的认知度。

2、加强食品经营过程风险控制，要切实加大对食品贮存、运输、销售环节的监督检查，督促食品经营者落实产地进货和销售管理责任，不得采购、销售来源不明的食品。监督指导食品经营者认真履行食品安全主体责任，严格落实《食品安全法》有关要求，建立合格供应商名录，落实进货查验、查验记录和自查制度，加强食用农产品采购源头质量控制。督促食用农产品市场准入管理，建立入场销售者档案，对入场销售的食用农产品开展检查和抽样检验，发现不符合食品安全标准的食用农产品，应立即停止销售。

3、督促生产企业加强对食品添加剂的监管，严格按照国家规定的标准使用食品添加剂。针对生产、储存过程中容易出现的问题，要求企业认真分析、排查不合格原因，加强食品生产加工卫生条件的管理、对企业出厂检验工作的监督检查。规范食品添加剂用量，企业要严格按照食品添加剂使用标准进行生产、加工。增强食品安全意识，定期对技术人员进行培训，丰富员工知识储备，提高食品安全意识，提高生产质量，保障食品的健康安全。

4、农产品中重金属含量超标问题，建议向当地政府汇报及向当地环保部门通报并对当地的土壤进行改良，采取修复和管控措施，加强环境监测。对于没有被污染的土壤以预防为主，切断污染源，提高土壤环境容量；对

于已被污染的土壤主要是进行改造、治理，以消除污染。

5、规范餐饮具消毒经营行为，改善餐饮服务单位餐饮具使用管理状况。

提高公共餐饮具卫生质量，预防传染病发生和流行，保障人民群众身体健康，切实规范餐饮具集中消毒单位生产经营服务活动。对一次性消毒餐饮具和消毒餐饮具的生产经营使用单位、餐饮具集中消毒单位建议进行调查摸底，建立台账，进行动态管理。对消毒餐饮具自用自洗的餐饮企业，建议建立问题清单、责任清单、整改清单，逐项落实，跟踪整改到位。

6、加强食品安全宣传和培训教育。采取多种宣传形式，宣传食品安全知识，提高广大食品从业人员及普通人民群众的食品安全意识、维权意识，增强防范能力。加大对食品生产经营业主和从业人员的培训，进一步提高食品生产经营业主的自觉性和自律性，增强企业法人的第一责任意识、法制意识、社会公德意识，把好食品安全“入口关”。

湖南广绿检测有限公司

2024 年 12 月

五、抽检不合格产品信息统计表

NO	检验报告编号	样品类别	样品名称	型号/规格	被抽检单位	生产单位	总判定	不合格项目
1	24FJ01732	其他炒货食品及坚果制品	珍珠小花生(原味)(烘炒类)	500 克/包	益阳市朝阳华森便民经营店	湖南乔峰食品有限公司	不合格	过氧化值不合格,标准值≤0.5, 检测结果 0.93, 单位 g/100g
2	24FJ02401	蔬菜类罐头	水煮野笋(蔬菜类罐头)	500 克/包	沃尔玛(湖南)百货有限公司益阳桃花仑西路分店	杭州富阳千禧笋厂	不合格	二氧化硫残留量(以二氧化硫计)不合格,标准值≤50, 检测结果 0.736, 单位 g/kg
3	24FJ02492	柚	黄金贡柚	/	益阳市赫山区果零批发超市	/	不合格	水胺硫磷不合格,标准值≤0.02, 检测结果 0.33, 单位 mg/kg
4	24FJ03488	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	辣椒粉	/	益阳市赫山区金鸭婆农家菜餐厅	/	不合格	二氧化硫残留量(以二氧化硫计)不合格,标准值不得使用,检测结果 0.259, 单位 g/kg
5	24FJ03506	姜	生姜	/	益阳市赫山区老默鱼餐饮店	/	不合格	铅(以 Pb 计)不合格,标准值≤0.2, 检测结果 0.312, 单位 mg/kg
6	24FJ03534	辣椒	青线椒	/	益阳市朝阳田厨饭店	/	不合格	啶虫脒不合格,标准值≤0.2, 检测结果 0.43, 单位 mg/kg

NO	检验报告编号	样品类别	样品名称	型号/规格	被抽检单位	生产单位	总判定	不合格项目
7	24FJ05546	姜	生姜	/	益阳乐康护理职业技术学校有限公司	/	不合格	铅(以 Pb 计)不合格, 标准值≤0.2, 检测结果 0.356, 单位 mg/kg
8	24FJ05548	酱腌菜	红油榨菜丝(酱腌菜)	计量销售	益阳乐康护理职业技术学校有限公司	重庆市新旺客食品厂	不合格	二氧化硫残留量(以二氧化硫计)不合格, 标准值≤0.1, 检测结果 0.356, 单位 g/kg
9	24FJ05606	辣椒	小米椒	/	益阳市赫山区泉交河果优生生活超市	/	不合格	噻虫胺不合格, 标准值≤0.05, 检测结果 0.11, 单位 mg/kg
10	24FJ05626	辣椒	大红椒	/	益阳市超哥平价生活超市	/	不合格	噻虫胺不合格, 标准值≤0.05, 检测结果 0.31, 单位 mg/kg
11	24FJ05630	辣椒	大红椒	/	湖南益阳昌源电力实业有限责任公司	/	不合格	噻虫胺不合格, 标准值≤0.05, 检测结果 0.29, 单位 mg/kg
12	24FJ07482	辣椒	红椒	/	湖南吉鲜生生态农业科技有限公司	/	不合格	镉(以 Cd 计)不合格, 标准值≤0.05, 检测结果 0.150, 单位 mg/kg

NO	检验报告编号	样品类别	样品名称	型号/规格	被抽检单位	生产单位	总判定	不合格项目
13	24FJ07545	蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类	冬瓜糖(蜜饯)	/	益阳市赫山区热门食品店	/	不合格	二氧化硫残留量(以二氧化硫计)不合格, 标准值≤0.35, 检测结果0.977, 单位g/kg
14	24FJ07585	其他发酵酒	自制甜酒	/	益阳市赫山区鑫客隆生活超市	/	不合格	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)不合格, 标准值不得使用, 检测结果0.0758, 单位g/kg
15	24FJ07591	大米	梦荷美香粘(大米)	25kg/袋	益阳市赫山区衡龙桥镇白石塘学校	益阳市梦荷米业股份有限公司	不合格	碎米总量不合格, 标准值一级≤15; 二级≤20; 三级≤30; , 检测结果32.8, 单位%
16	24FJ09316	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	不锈钢盆	/	益阳市赫山区小伙伴幼儿园食堂	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果0.0454, 单位mg/100cm ²
17	24FJ09339	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	不锈钢菜盆	/	益阳市赫山区笔架山乡张家塘学校	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果0.0235, 单位mg/100cm ²

NO	检验报告编号	样品类别	样品名称	型号/规格	被抽检单位	生产单位	总判定	不合格项目
18	24FJ09341	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	复用餐碗	/	益阳市赫山区笔架山乡佳宸养老服务有限公司	/	不合格	大肠菌群不合格, 标准值不得检出, 检测结果检出, 单位/50cm ²
19	24FJ09373	淡水鱼	泥鳅	/	益阳市赫山区一家人购物广场	/	不合格	恩诺沙星不合格, 标准值≤100, 检测结果 1. 35×10 ³ , 单位 μg/kg
20	24FJ09377	姜	姜	/	益阳市赫山区一家人购物广场	/	不合格	噻虫胺不合格, 标准值≤0. 2, 检测结果 1. 46, 单位 mg/kg
21	24FJ09393	辣椒	青椒	/	益阳市赫山区沧水铺镇逸夫学校	/	不合格	毒死蜱不合格, 标准值≤0. 02, 检测结果 0. 25, 单位 mg/kg
22	24FJ09394	大米	湘西永峰香米	24kg/袋	益阳市赫山区沧水铺镇逸夫学校	公安县永峰米业有限公司	不合格	碎米总量不合格, 标准值≤15. 0, 检测结果 21. 5, 单位%
23	24FJ09402	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	复用餐盘	/	益阳市赫山区沧水铺镇碧云休闲农庄	/	不合格	大肠菌群不合格, 标准值不得检出, 检测结果检出, 单位/50cm ²
24	24FJ09403	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	复用勺子	/	益阳市赫山区沧水铺镇碧云休闲农庄	/	不合格	大肠菌群不合格, 标准值不得检出, 检测结果检出, 单位/50cm ²

NO	检验报告编号	样品类别	样品名称	型号/规格	被抽检单位	生产单位	总判定	不合格项目
25	24FJ09421	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	复用筷子	/	益阳市赫山区箴言龙光桥学校	/	不合格	大肠菌群不合格, 标准值不得检出, 检测结果检出, 单位/50cm ²
26	24FJ11478	淡水鱼	泥鳅	/	益阳市赫山区大润惠超市新市渡店	/	不合格	恩诺沙星不合格, 标准值≤100, 检测结果 1.35×10 ³ , 单位 μg/kg
27	24FJ11495	蔬菜干制品	干淮山片	/	益阳市赫山区八字哨镇万家福购物广场	/	不合格	二氧化硫残留量(以二氧化硫计)不合格, 标准值≤0.2, 检测结果 0.325, 单位 g/kg
28	24FJ11501	辣椒	小米椒	/	益阳市赫山区八字哨镇万家福购物广场	/	不合格	毒死蜱不合格, 标准值≤0.02, 检测结果 0.048, 单位 mg/kg
29	24FJ11534	熟制动物性水产制品	玫瑰鱼(香辣味)	50 克/袋	益阳市赫山区湘益食品商行	湖南梦享时代农业科技发展有限公司	不合格	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)不合格, 标准值不得使用, 检测结果 0.460, 单位 g/kg

NO	检验报告编号	样品类别	样品名称	型号/规格	被抽检单位	生产单位	总判定	不合格项目
30	24FJ11537	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	菜碗	/	益阳市赫山区军波土菜馆	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0520, 单位 mg/100cm ² ; 大肠菌群不合格, 标准值不得检出, 检测结果检出, 单位/50cm ²
31	24FJ11538	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	菜碟	/	益阳市赫山区军波土菜馆	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0316, 单位 mg/100cm ²
32	24FJ11539	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	碗	/	益阳市赫山区友良餐馆	/	不合格	大肠菌群不合格, 标准值不得检出, 检测结果检出, 单位/50cm ²
33	24FJ11540	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	筷子	/	益阳市赫山区友良餐馆	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0563, 单位 mg/100cm ² ; 大肠菌群不合格, 标准值不得检出, 检测结果检出, 单位/50cm ²

NO	检验报告编号	样品类别	样品名称	型号/规格	被抽检单位	生产单位	总判定	不合格项目
34	24FJ13072	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	汤碗	/	益阳市第一中学	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0214, 单位 mg/100cm ²
35	24FJ13073	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	筷子	/	益阳市第一中学	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0424, 单位 mg/100cm ²
36	24FJ13078	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	筷子	/	益阳市第十三中学	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0653, 单位 mg/100cm ²
37	24FJ13086	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	不锈钢菜盆	/	益阳市赫山区笔架山乡张家塘学校	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0201, 单位 mg/100cm ²
38	24FJ13102	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	不锈钢碗	/	益阳市箴言中学(学生食堂)	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0220, 单位 mg/100cm ²
39	24FJ13103	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	不锈钢餐盘	/	益阳市箴言中学(学生食堂)	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0501, 单位 mg/100cm ²

NO	检验报告编号	样品类别	样品名称	型号/规格	被抽检单位	生产单位	总判定	不合格项目
40	24FJ13115	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	不锈钢菜盆	/	益阳市赫山区培楠高考补习学校有限公司	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0356, 单位 mg/100cm ²
41	24FJ13116	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	菜盆	/	益阳市赫山区培楠高考补习学校有限公司	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0246, 单位 mg/100cm ²
42	24FJ13124	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	不锈钢碗	/	益阳佳程酒店管理有限公司	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0586, 单位 mg/100cm ²
43	24FJ16854	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	不锈钢碗	/	益阳市箴言中学(学生食堂)	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0244, 单位 mg/100cm ²
44	24FJ16855	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	餐盘	/	益阳市箴言中学(学生食堂)	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0254, 单位 mg/100cm ²
45	24FJ16870	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	菜碗	/	益阳市赫山区刘记土鸭馆	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0261, 单位 mg/100cm ²

NO	检验报告编号	样品类别	样品名称	型号/规格	被抽检单位	生产单位	总判定	不合格项目
46	24FJ16872	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	不锈钢碗	/	益阳市赫山区四海一家夜宵城	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.105, 单位 mg/100cm ² ; 大肠菌群不合格, 标准值不得检出, 检测结果检出, 单位/50cm ²
47	24FJ16874	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	菜碟	/	益阳市赫山区虾蟹餐馆	/	不合格	大肠菌群不合格, 标准值不得检出, 检测结果检出, 单位/50cm ²
48	24FJ16879	姜	生姜	/	益阳市赫山区万家福购物广场	/	不合格	毒死蜱不合格, 标准值≤0.02, 检测结果 0.11, 单位 mg/kg
49	24FJ20771	姜	生姜	/	益阳市赫山区小新化蔬菜批发部	/	不合格	噻虫胺不合格, 标准值≤0.2, 检测结果 0.55, 单位 mg/kg
50	24FJ20773	芹菜	芹菜	/	益阳市赫山区小新化蔬菜批发部	/	不合格	噻虫胺不合格, 标准值≤0.04, 检测结果 0.058, 单位 mg/kg
51	24FJ20801	香蕉	香蕉	/	益阳市赫山区江山水果行	/	不合格	吡虫啉不合格, 标准值≤0.05, 检测结果 0.089, 单位 mg/kg

NO	检验报告编号	样品类别	样品名称	型号/规格	被抽检单位	生产单位	总判定	不合格项目
52	24FJ20842	茄子	圆茄子	/	益阳市赫山区泥江口大润惠超市	/	不合格	噻虫胺不合格, 标准值≤0.05, 检测结果0.12, 单位mg/kg; 噻虫嗪不合格, 标准值≤0.5, 检测结果1.0, 单位mg/kg
53	24FJ20843	豇豆	长豆角	/	益阳市赫山区泥江口大润惠超市	/	不合格	噻虫胺不合格, 标准值≤0.01, 检测结果0.017, 单位mg/kg
54	24FJ22832	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	菜碟	/	益阳师范高等专科学校一食堂	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果0.0206, 单位mg/100cm ²
55	24FJ22833	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	筷子	/	益阳师范高等专科学校一食堂	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果0.0311, 单位mg/100cm ² ; 大肠菌群不合格, 标准值不得检出, 检测结果检出, 单位/50cm ²
56	24FJ22872	辣椒	辣椒	/	湖南湘乐缘餐饮管理有限公司益阳市分公司	/	不合格	噻虫胺不合格, 标准值≤0.05, 检测结果0.44, 单位mg/kg

NO	检验报告编号	样品类别	样品名称	型号/规格	被抽检单位	生产单位	总判定	不合格项目
57	24FJ22878	辣椒	红辣椒	/	益阳市第一中学	/	不合格	噻虫胺不合格, 标准值≤0.05, 检测结果 0.20, 单位 mg/kg
58	24FJ27471	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	铜锅	/	益阳高新区城院韩花花冒烤鸭店	/	不合格	阴离子合成洗涤剂不合格, 标准值不得检出, 检测结果 0.0207, 单位 mg/100cm ²