

益阳高新区市场监督管理局

2024 年上半年食品安全监督抽检

分析报告

武汉市华测检测技术有限公司 编制



目录

一、 基本信息 1

二、 抽检数据情况分析 3

 2.1. 普通食品抽检结果分析 3

 2.2. 食用农产品抽检结果分析 3

 2.3. 抽检环节数据分析 4

三、 数据研判 6

 3.1. 不合格情况统计 6

 3.2. 不合格项目危害因素分析 7

 3.2.1. 农药残留中存在的问题 7

 3.2.2. 食品添加剂中存在的问题 9

四、 对监管工作的总结和建议 10

 4.1. 加强食用农产品质量安全监管 10

 4.2. 加强餐饮环节食品安全监管工作 10

 4.3. 加强食品经营过程风险控制 11

 4.4. 倡导社会共治，推进协同治理 11

益阳高新区市场监督管理局

2024 年上半年食品安全监督抽检分析报告

民以食为天，食以安为先。近年来，国家持续加强食品安全监管力度，2023 年修订的《中华人民共和国食品安全法实施条例》进一步明确了地方政府责任。2024 年国务院部署“食品安全整治专项行动”，要求各地以抽检为抓手，强化风险防控。益阳高新区作为国家级高新区，积极响应政策要求，落实属地监管责任，确保群众“舌尖上的安全”。

为进一步保障全区食品安全，持续提升全区食品安全管理水平，益阳高新区市场监督管理局在湖南省局和益阳市局的领导下，扎实部署了 2024 年食品安全抽检计划。武汉市华测检测技术有限公司受益阳高新区市场监督管理局委托，承担益阳高新区部分食品安全监督抽检任务。目前上半年食品抽检任务已完成，现将抽检结果汇总如下：

一、基本信息

我司承担益阳高新区 2024 年上半年食品安全监督抽检任务共 165 批次，抽检任务坚持问题导向，紧紧围绕人民群众关心关切，从时间、区域、品种上推进均衡抽检。抽检重点品种为：乳制品、蔬菜制品、水果制品、蛋制品、糕点、食用农产品等。抽检环节覆盖食品生产、流通、餐饮等重

点环节。抽检共计 165 批次，发现不合格 7 批次，总体不合格率为 4.24%，

监督抽检结果汇总见表 1：

表 1：益阳高新区食品安全监督抽检结果汇总表

序号	食品大类		抽检批次	合格批次	合格率	不合格批次	不合格率
1	粮食加工品		1	1	100%	0	0%
2	调味品		1	1	100%	0	0%
3	肉制品		4	4	100%	0	0%
4	乳制品		5	5	100%	0	0%
5	饮料		2	2	100%	0	0%
6	方便食品		2	2	100%	0	0%
7	饼干		3	3	100%	0	0%
8	糖果制品		3	3	100%	0	0%
9	蔬菜制品		9	9	100%	0	0%
10	水果制品		8	8	100%	0	0%
11	炒货食品及坚果制品		2	2	100%	0	0%
12	蛋制品		10	10	100%	0	0%
13	淀粉及淀粉制品		2	2	100%	0	0%
14	糕点		12	12	100%	0	0%
15	豆制品		3	3	100%	0	0%
16	蜂产品		1	1	100%	0	0%
17	食用农产品	畜禽肉及副产品	1	1	100%	0	0%
		蔬菜	69	65	94.20%	4	5.80%
		水产品	1	1	100%	0	0%
		水果类	26	23	88.46%	3	11.54%
合计			165	158	95.76%	7	4.24%

二、抽检数据情况分析

2.1.普通食品抽检结果分析

本次任务中，普通食品抽检共计 68 批次，抽检类别有粮食加工品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、糖果制品、蔬菜制品、水果制品、坚果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、蜂产品等 16 个大类，未检出不合格。各食品类别的抽检占比见图 1。

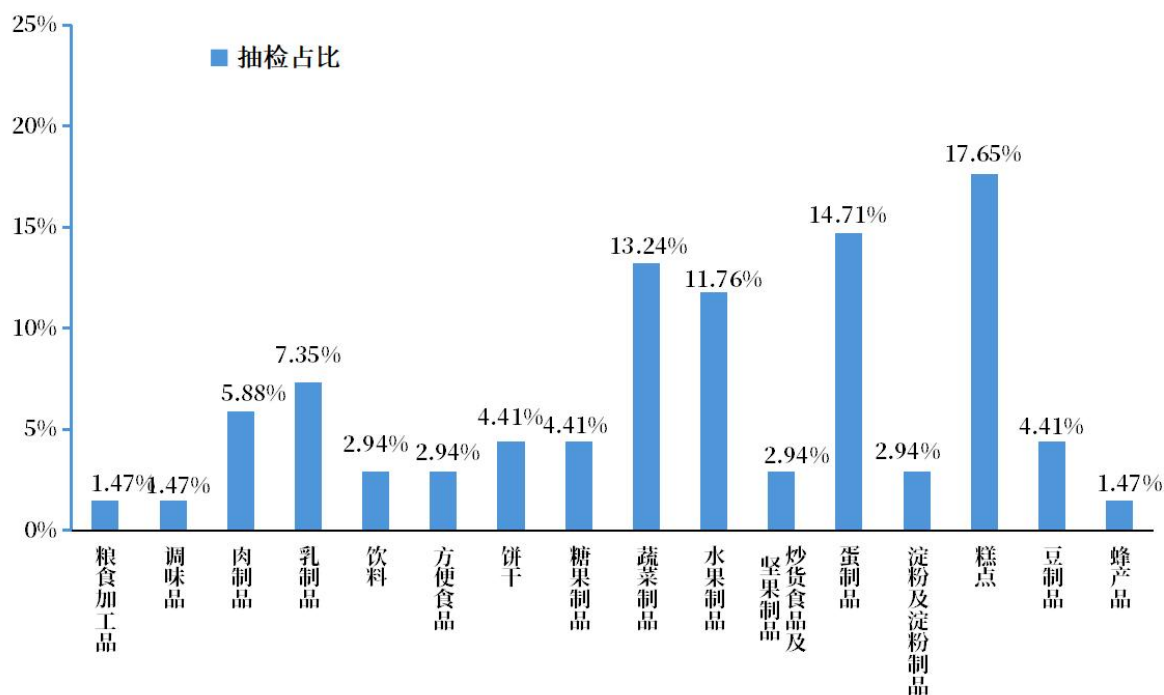


图 1：普通食品各类别的抽检占比

2.2.食用农产品抽检结果分析

本次任务中，食用农产品抽检共计 97 批次，覆盖了畜禽肉及副产品、蔬菜、水产品、水果类等 4 个类别，共发现 7 批次不合格，食用农产品整

体抽检不合格率为 7.22%。各类食用农产品的抽检占比和不合格率见图 2。

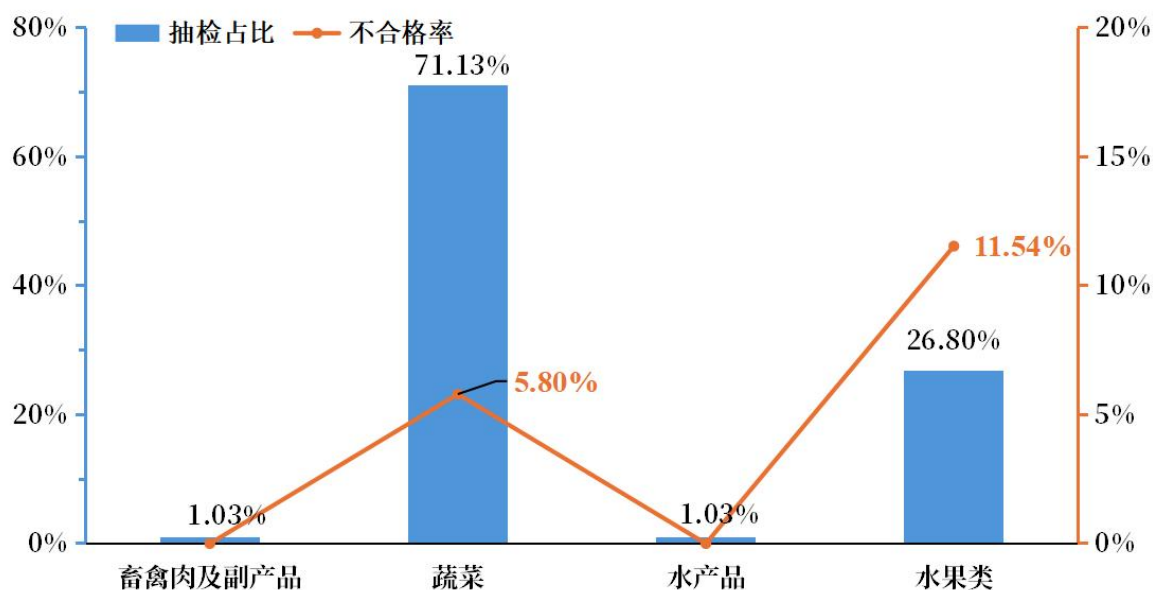


图 2：食用农产品各亚类的抽检占比和不合格率

根据图 2 可知，食用农产品中的不合格样品来源于蔬菜和水果类，蔬菜抽检不合格率为 5.80%，水果类抽检不合格率为 11.54%。畜禽肉及副产品、水产品抽检未发现不合格。

从抽检占比来看，本次食用农产品的抽检重点为蔬菜和水果类，其他类别的抽检占比相对较低。建议下一年抽检工作中，适当增加民众日常大宗消费的畜禽肉及副产品、水产品等类别的抽检比例。

2.3.抽检环节数据分析

本次益阳高新区食品安全监督抽检覆盖生产环节、流通环节和餐饮环节。其中，生产环节抽检 2 批次，未发现不合格；流通环节抽检 148 批次，

发现不合格 6 批次，不合格率为 4.05%；餐饮环节抽检 15 批次，发现不合格产品 1 批次，不合格率为 6.67%。各环节的抽检结果分析见下图 3：

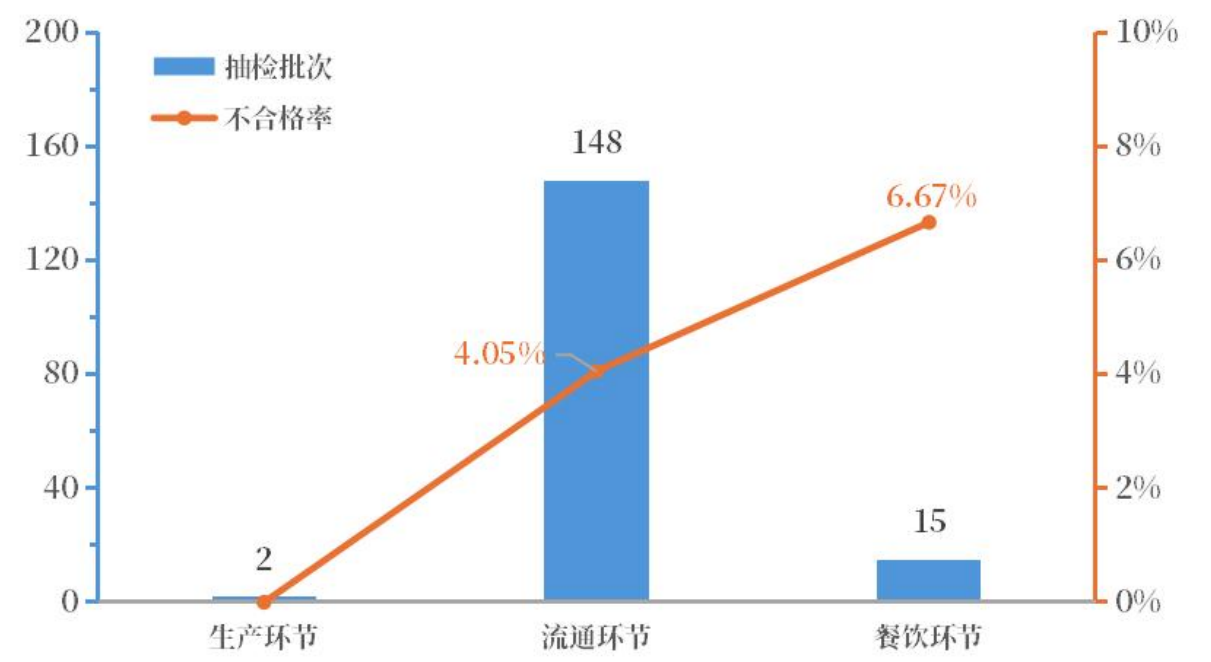


图 3：益阳高新区食品安全监督抽检各环节抽检结果分析

针对各环节的抽检情况，建议后续加强流通和餐饮环节各业态的抽检力度，特别是对准入门槛较低的业态要加强食品安全监管，强化食品经营者的风险防范意识。督促餐饮经营者，做好上游食品原料的风险管控和供应商管理工作，提升餐饮服务的食品安全保障水平。

三、数据研判

3.1.不合格情况统计

我司完成益阳高新区 2024 年上半年食品安全监督抽检任务共 165 批次，检出 7 批次不合格产品，整体不合格率为 4.24%，抽检不合格项目统计见表 2。

表 2：益阳高新区上半年食品安全监督抽检不合格情况统计表

序号	食品大类	不合格批次	风险因素	不合格项次	不合格项目
1	食用农产品	7	农药残留	6	灭蝇胺、噻虫胺、丙溴磷
			食品添加剂	1	糖精钠(以糖精计)
合计		7	/	7	/

本次益阳高新区上半年食品安全监督抽检共发现不合格产品 7 批次，不合格项目 7 项次，其中，农药残留检出 6 项次，占比 85.71%，农药残留不合格项目包括辣椒、芒果、芹菜中的噻虫胺，沙糖桔中的丙溴磷和豇豆中的灭蝇胺，其中噻虫胺的不合格占比最高，为 57.14%，丙溴磷和灭蝇胺不合格占比均为 14.29%；食品添加剂不合格项目为糖精钠(以糖精计)，检出 1 项次，不合格占比为 14.29%。各类不合格项目占比分析见图 4：

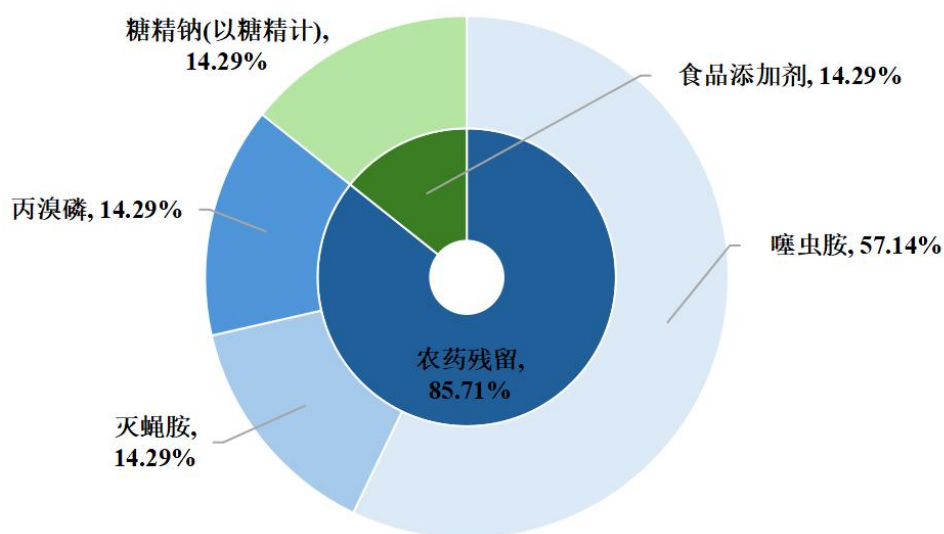


图 4：不合格项目分析

3.2.不合格项目危害因素分析

3.2.1.农药残留中存在的问题

1、不合格项目：噻虫胺、灭蝇胺、丙溴磷

2、判定标准：GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

3、原因和危害分析：

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。急性毒性分级为微毒，急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

灭蝇胺是一种昆虫生长调节剂类低毒杀虫剂，有非常强的选择性，主要对双翅目昆虫有活性。其作用机理是使双翅目昆虫幼虫和蛹在形态上发生畸变，成虫羽化不全或受抑制。该药具有触杀和胃毒作用，并有强内吸传导性，持效期较长，但作用速度较慢。灭蝇胺对人、畜无毒副作用，对环境安全，但长期食用灭蝇胺超标的食品会对人体健康造成一定的损伤。

丙溴磷是不对称有机磷杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，无内吸作用，杀虫谱广，能防治棉花、蔬菜的有害昆虫和螨类。丙溴磷会产生以下毒性：轻度会头痛、头昏、恶心、呕吐、多汗、无力、胸闷、视力模糊、胃口不佳等，全血胆碱酯酶活力一般降至正常值的 50%-70%。中度除上述症状外还出现轻度呼吸困难、肌肉震颤、瞳孔缩小、精神恍惚、行走不稳、大汗、流涎、腹疼、腹泻。重者还会出现昏迷、抽搐、呼吸困难、口吐白沫、大小便失禁，惊厥，呼吸麻痹等症状。

蔬菜和水果中农药残留超标的原因可能是：一、种植户违反规定大量使用。在种植过程中，种植户为了追求杀虫效果，超量使用杀虫剂。二、缩短了休药期。农药喷洒在作物上以后会逐渐分解，杀虫作用也逐渐减弱、消失。经过一定天数后，残留的农药对人的毒性就小了。但一些种植户由于急于上市获得更高的收益，缩短安全间隔期，导致药物在蔬菜和水果中残留超标。

4、监管建议：不合理使用农药是造成蔬菜和水果农药残留超标的直接原因。因此，一方面建议加大农药残留项目的监管力度，建立食品溯源机制，对于农残超标的蔬菜、水果等，及时了解供货商或种植户的相关信息，依法追究责任和进行处罚；另一方面，加强农药科学使用的技术培训、指导和宣传等，加强食品安全监管工作及食品安全知识的教育，提高农户食品安全意识和科学用药水平。

3.2.2.食品添加剂中存在的问题

1、不合格项目：糖精钠(以糖精计)

2、判定标准：GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

3、原因和危害分析：

糖精钠的甜度为蔗糖的 200~700 倍，是普遍使用的人工合成甜味剂。糖精钠在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾脏排出而不损害人体健康。但食用较多的糖精钠，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。食品中糖精钠不合格的问题主要源于一些生产加工企业为了增加水果的甜味，可能会超范围、超限量使用糖精钠，或者其使用的复配添加剂中含有糖精钠。

4、监管建议：督促生产加工企业严格按照 GB 2760 规定使用食品添加

剂，从生产源头到消费终端进行全链条把控，遏制非法添加，保障“果篮子”安全。

四、对监管工作的总结和建议

从2024年上半年益阳高新区食品安全监督抽检的情况来看，发现的食品安全问题主要是农药残留超标、超范围超限量使用食品添加剂等。对比各个抽检环节发现，流通和餐饮环节的食品安全风险较高，建议加强监管。针对本次抽检结果，具体给予以下建议：

4.1.加强食用农产品质量安全监管

一是强化日常监管力度。对全区食用农产品销售单位开展风险隐患排查，规范经营行为。二是督促完善市场管理。加强农贸市场综合治理，建立健全市场准入管理制度、索证索票、投诉制度等，开展经营户一户一档管理。三是加强食品安全知识宣传教育。长期开展线上线下培训，不断提醒食用农产品销售单位注意食品安全管理，提高经营者法律敏感意识。四是加强违法行为打击力度，对屡教不改、情节严重的食用农产品销售单位依法给予行政处罚，营造严管高压态势，倒逼守法经营。

4.2.加强餐饮环节食品安全监管工作

一是加强原料安全整治力度，对食用农产品、食品添加剂、餐饮具清

洗消毒状况、从业者的健康情况等进行检查，加强对进货的检查，严格落实进货检验和索证索票制度，切实抓好餐饮食品质量安全的溯源工作，确保居民餐饮食品的安全。二是督促餐饮企业提升自身的管理水平，注重员工培训，尤其要强化对食品安全管理者的培训和考评，把工作重心放在员工素质和能力上。聚焦于餐具清洁、杀菌，规范餐饮业从业者的行为。

4.3.加强食品经营过程风险控制

一是督促食品经营者做好食品验收、销售、贮存、运输过程的风险控制。如冷冻冷藏食品温度不符合其标签标识上标注的温度要求的，应拒绝接收，定期检查保冷设备设施是否有效运行、食品实际温度是否符合标签标示的温度要求。散装食品应防止在销售、贮存、运输过程中被污染。二是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。三是加大对食品经营者的宣传教育力度。充分利用巡查指导、线上培训、集中培训、宣传资料等各类方式，督促引导食品经营者按要求配备相应的设施设备，自觉做好食品销售贮存运输过程的风险控制。

4.4.倡导社会共治，推进协同治理

食品安全是一个复杂的社会系统工程，促进食品安全保障应由单纯依

靠政府监管向多方主体参与、多种要素发挥作用的公共治理层面转变。地方政府应充分落实属地责任，着力推进食品企业落实第一主体责任，健全行业信用体系，引导媒体加强行业自律，加强科普宣传，引导消费者科学理性看待食品安全，严惩重处违法行为，守住食品安全底线。通过行业自律和社会他律共同生效，市场机制和利益导向共同激活，法律、文化、科技、管理等要素共同作用，举全社会之力，构建政府监管、行业自律、部门协同、企业负责、公众参与、媒体监督的食品安全治理新格局。