

益阳市大通湖区市场监督管理局

2023年食品安全抽检监测

结果分析报告

湖南山水检测有限公司

地址：湖南省长沙市宁乡经开区玉屏山国际产业城D组团D2栋、C组团C3栋
电话：0731-85859555 网址：www.hnssjc.cn E-mail: postmaster@hnssjc.cn

目录

一、抽检计划完成情况	1
二、抽检结果分析	1
（一）总体情况分析	2
（二）监督抽检结果分析	2
三、抽检监测发现的主要问题及原因分析	9
（一）总体情况分析	9
（二）抽检监测发现的主要问题	9
四、下一步工作建议	11
（一）及时开展核查处置工作	11
（二）加强食品流通农产品和餐饮领域监管	12
（三）加强食品安全宣传和培训教育	12
五、消费指南和风险警示	12

2023年我公司受益阳市大通湖区市场监督管理局局委托对辖区内食品进行监督抽检，以发现问题为导向，以风险防范为目的，针对食品安全易发、多发问题，突出重点环节、重点品种和重点项目，积极开展食品安全监督抽检工作。

一、抽检计划完成情况

根据任务安排，2023年我单位承担500批次食品安全抽检检测任务，其中2023年湖南益阳大通湖区第一季度监督抽检1批次,2023年湖南益阳大通湖区第一季度县级监督抽检年关守护专项100批次,2023年湖南益阳大通湖区第一季度县级农产品抽检75批次，2023年湖南益阳大通湖区第二季度县级监督抽检113批次，2023年湖南益阳大通湖区第二季度县级农产品抽检40批次，2023年湖南益阳大通湖区第三季度县级监督抽检33批次，2023年湖南益阳大通湖区第三季度县级农产品抽检35批次，2023年湖南益阳大通湖区第四季度县级监督抽检71批次,2023年湖南益阳大通湖区县级监督抽检你点我检专项5批次，2023年湖南益阳大通湖区县级监督抽检校园食品专项27批次。截止到2023年11月17日，我单位实际完成500批次，完成率100%（详见表1）。

表1 抽检完成情况表

序号	报送分类	计划批次	完成批次	完成率
1	2023年湖南益阳大通湖区第一季度监督抽检	1	1	100.00%
2	2023年湖南益阳大通湖区第一季度县级监督抽检年关守护专项	100	100	100.00%
3	2023年湖南益阳大通湖区第一季度县级农产品抽检	75	75	100.00%
4	2023年湖南益阳大通湖区第二季度县级监督抽检	113	113	100.00%
5	2023年湖南益阳大通湖区第二季度县级农产品抽检	40	40	100.00%

6	2023年湖南益阳大通湖区第三季度县级监督抽检	33	33	100.00%
7	2023年湖南益阳大通湖区第三季度县级农产品抽检	35	35	100.00%
8	2023年湖南益阳大通湖区第四季度县级监督抽检	71	71	100.00%
9	2023年湖南益阳大通湖区县级监督抽检你点我检专项	5	5	100.00%
10	2023年湖南益阳大通湖区县级监督抽检校园食品专项	27	27	100.00%
总计		500	500	100.00%

二、抽检结果分析

（一）总体情况分析

我单位共抽检105家单位，合计抽检500批次样品，涉及保健品、饼干、炒货食品及坚果制品、方便食品、酒类、水产制品、糖果制品、食用农产品等29个食品大类，抽检发现不合格样品25批次，不合格率为5%。

（二）监督抽检结果分析

1、各报送分类抽检情况分析

从抽检的各报送分类来看2023年湖南益阳大通湖区县级监督抽检你点我检专项合格率最低，为80%；2023年湖南益阳大通湖区第三季度县级监督抽检、2023年湖南益阳大通湖区第一季度监督抽检、2023年湖南益阳大通湖区县级监督抽检校园食品专项合格率均为100%（详见表2）。

表2 各报送分类抽检情况统计表

序号	报送分类	抽检批次	不合格批次	合格批次	不合格率	合格率
1	2023年湖南益阳大通湖区第二季度县级监督抽检	113	9	104	7.96%	92.04%

2	2023年湖南益阳大通湖区第二季度县级农产品抽检	40	5	35	12.50%	87.50%
3	2023年湖南益阳大通湖区第三季度县级监督抽检	33	0	33	0.00%	100.00%
4	2023年湖南益阳大通湖区第三季度县级农产品抽检	35	2	33	5.71%	94.29%
5	2023年湖南益阳大通湖区第四季度县级监督抽检	71	3	68	4.23%	95.77%
6	2023年湖南益阳大通湖区第一季度监督抽检	1	0	1	0.00%	100.00%
7	2023年湖南益阳大通湖区第一季度县级监督抽检年关守护专项	100	1	99	1.00%	99.00%
8	2023年湖南益阳大通湖区第一季度县级农产品抽检	75	4	71	5.33%	94.67%
9	2023年湖南益阳大通湖区县级监督抽检你点我检专项	5	1	4	20.00%	80.00%
10	2023年湖南益阳大通湖区县级监督抽检校园食品专项	27	0	27	0.00%	100.00%
总计		500	25	475	5.00%	95.00%

2、各类食品监督抽检情况分析

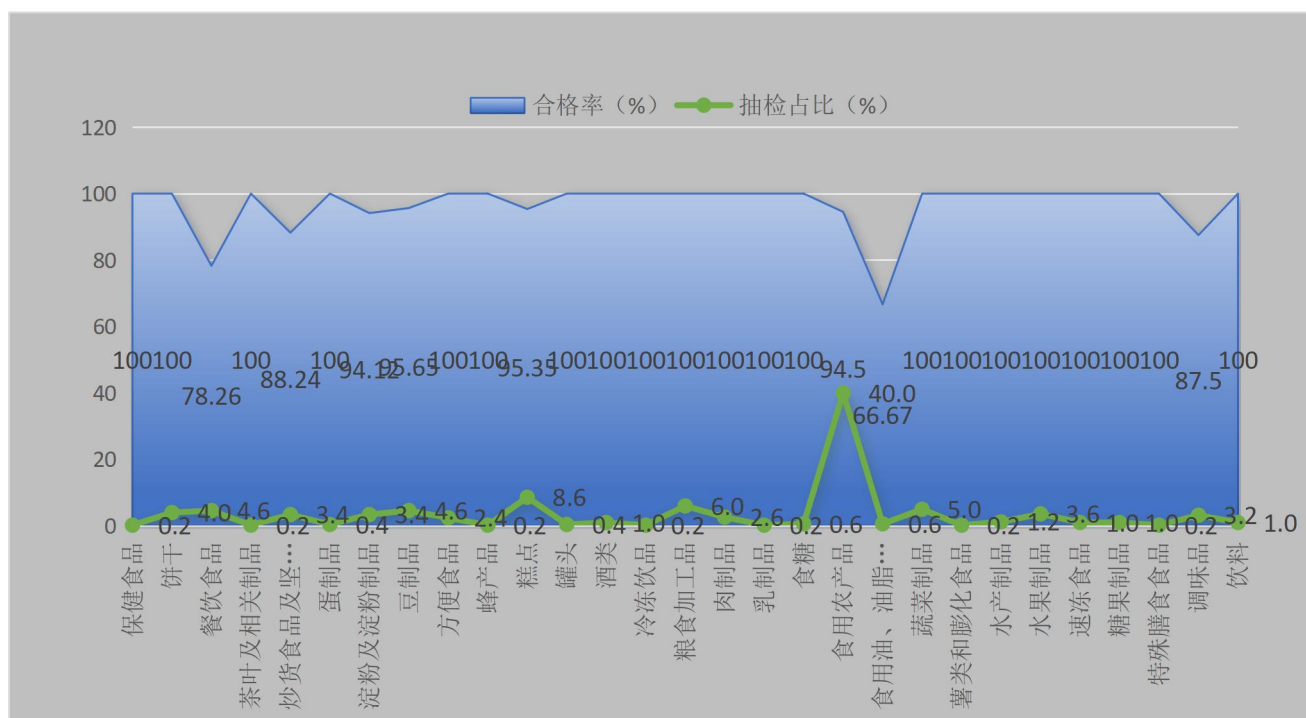
抽检的29个食品大类中，不合格批次有25批次，不合格食品类别为餐饮食品、炒货食品及坚果制品、淀粉及淀粉制品、豆制品、糕点、食用农产品、食用油、油脂及其制品、调味品，其中食用油、油脂及其制品不合格率最高，不合格率为33%（详见表3和图1）。

表3 各大类食品抽检情况统计表

序号	食品大类	抽检批次	合格批次	不合格批次	合格率(%)	不合格率(%)
1	保健食品	1	1	0	100	0%
2	饼干	20	20	0	100	0%
3	餐饮食品	23	18	5	78.26	22%

4	茶叶及相关制品	1	1	0	100	0%
5	炒货食品及坚果制品	17	15	2	88.24	12%
6	蛋制品	2	2	0	100	0%
7	淀粉及淀粉制品	17	16	1	94.12	6%
8	豆制品	23	22	1	95.65	4%
9	方便食品	12	12	0	100	0%
10	蜂产品	1	1	0	100	0%
11	糕点	43	41	2	95.35	5%
12	罐头	2	2	0	100	0%
13	酒类	5	5	0	100	0%
14	冷冻饮品	1	1	0	100	0%
15	粮食加工品	30	30	0	100	0%
16	肉制品	13	13	0	100	0%
17	乳制品	1	1	0	100	0%
18	食糖	3	3	0	100	0%
19	食用农产品	200	189	11	94.5	6%
20	食用油、油脂及其制品	3	2	1	66.67	33%
21	蔬菜制品	25	25	0	100	0%
22	薯类和膨化食品	1	1	0	100	0%
23	水产制品	6	6	0	100	0%
24	水果制品	18	18	0	100	0%
25	速冻食品	5	5	0	100	0%
26	糖果制品	5	5	0	100	0%
27	特殊膳食食品	1	1	0	100	0%
28	调味品	16	14	2	87.5	13%
29	饮料	5	5	0	100	0%
合计		500	475	25	95%	5.00%

图1 各大类食品抽检情况



3、各抽样环节及场所抽检情况分析

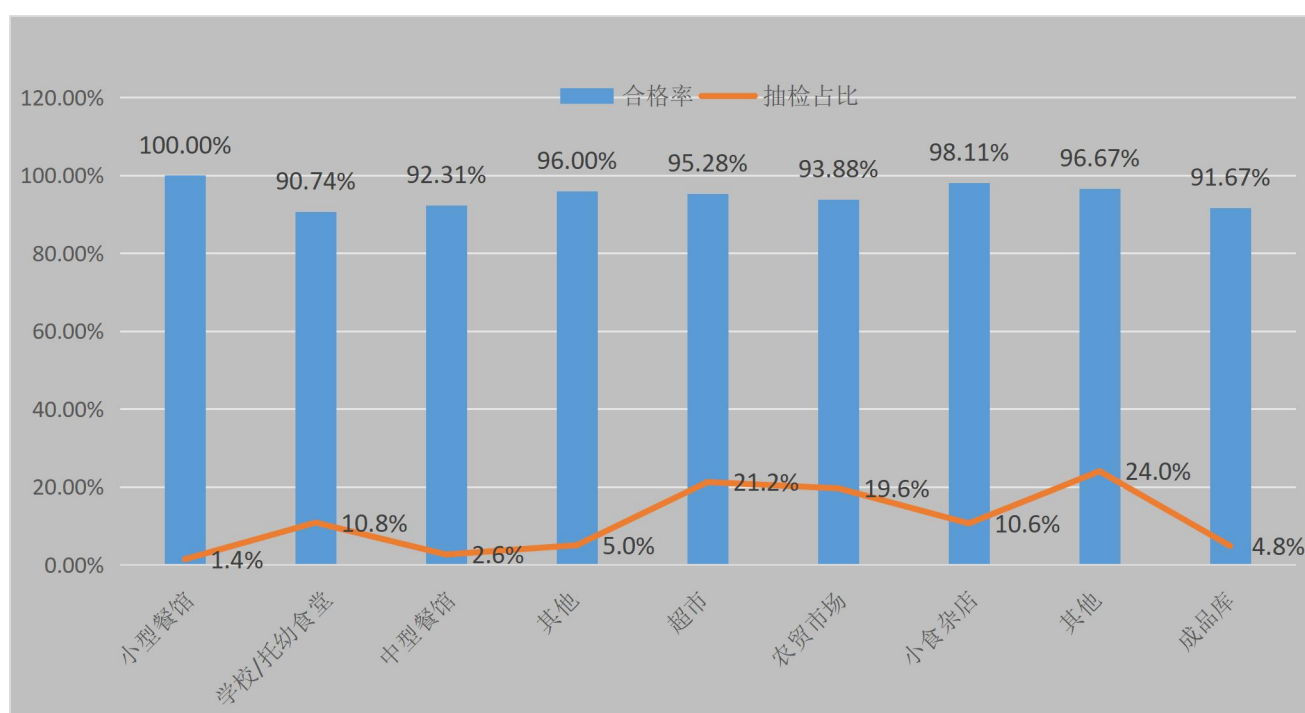
抽样环节覆盖了餐饮环节、流通环节、生产环节。餐饮环节抽检99批次，发现不合格7批次，不合格率为7.07%；流通环节抽检377批次，发现不合格16批次，不合格率为4.24%；生产环节抽检24批次，发现2批次不合格，不合格率为8.33%。

从抽样环节和场所看，流通环节其他场所抽检批次最多抽检120批次，抽检占比24%，发现不合格4批次，其次是流通环节超市抽检106批次，抽检占比21.2%，检出不合格6批次；餐饮环节中小型餐馆合格率为100%；各抽样场所抽检情况详见表4和图2。

表4 不同抽样环节抽检情况统计表

序号	抽检环节	抽样场所	抽检批次	合格批次	合格率	不合格批次	不合格率
1	餐饮环节	小型餐馆	7	7	100.00%	0	0.00%
		学校/托幼食堂	54	49	90.74%	5	9.26%
		中型餐馆	13	12	92.31%	1	7.69%
		其他	25	24	96.00%	1	4.00%
2	流通	超市	106	101	95.28%	5	4.72%
		农贸市场	98	92	93.88%	6	6.12%
		小食杂店	53	52	98.11%	1	1.89%
		其他	120	116	96.67%	4	3.33%
3	生产	成品库	24	22	91.67%	2	8.33%
合计			500	475	95.00%	25	5.00%

图2 抽样环节及场所抽检情况对比图



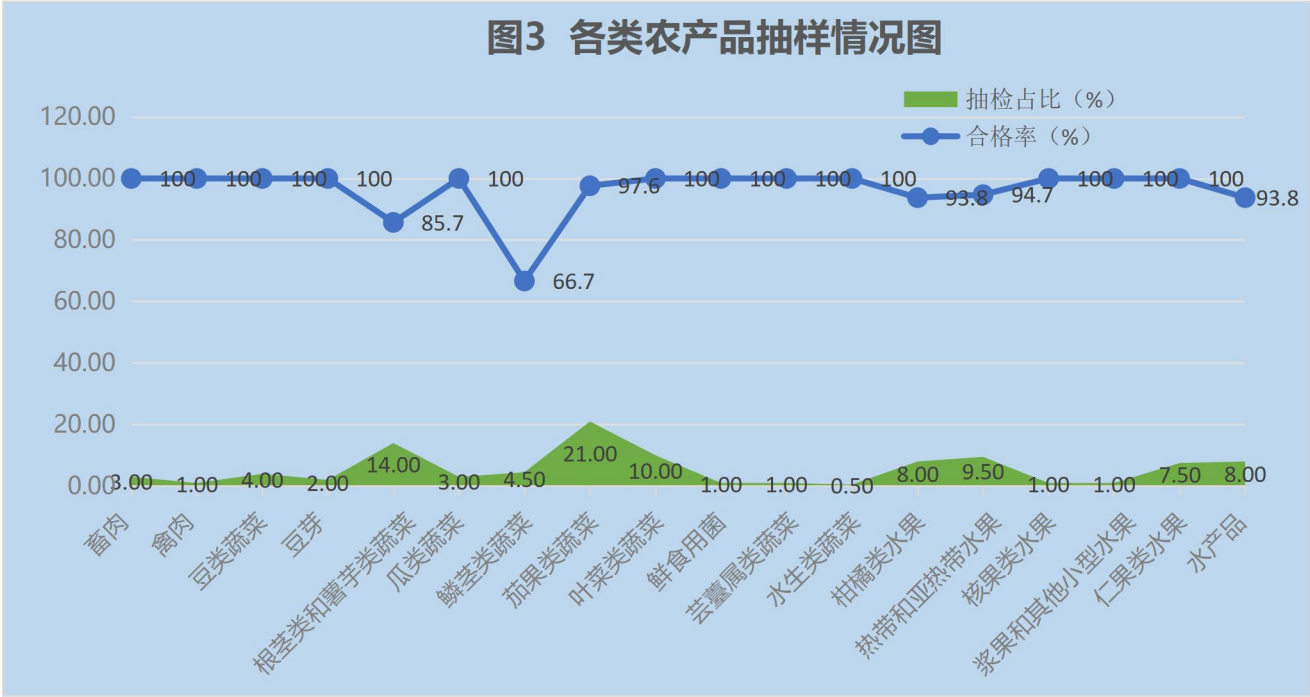
4、食用农产品监督抽检任务抽检情况分析

从食用农产品监督抽检任务抽检来看，合计抽检农产品200批次，抽检覆盖41个品种，共有11批次不合格，其中根茎类和薯芋类蔬菜不合格4批次，鳞茎类蔬菜不合格3批次，茄果类蔬菜、叶菜类蔬菜、柑橘类水果、热带和亚热带水果、水产品不合格均为1批次（详见表5与图3）。

表5 2023年食用农产品监督抽检任务情况表

序号	食品亚类	食品次亚类	食品细类	抽检批次	合格批次	不合格批次	合格率(%)	不合格率(%)	不合格项目(批次)
1	畜禽肉及副产品	畜肉	猪肉	5	5	0	100	0	
			牛肉	1	1	0	100	0	
		禽肉	鸡肉	2	2	0	100	0	
2	蔬菜	豆类蔬菜	菜豆	3	3	0	100	0	
			豇豆	5	5	0	100	0	
		豆芽	豆芽	4	4	0	100	0	
		根茎类和薯芋类蔬菜	胡萝卜	3	2	1	67	33.3	铅(1)
			姜	15	12	3	80	20.0	铅(2)；吡虫啉(1)
			萝卜	2	2	0	100	0	
			马铃薯	5	5	0	100	0	
			山药	3	3	0	100	0	
		瓜类蔬菜	黄瓜	6	6	0	100	0	
		鳞茎类蔬菜	洋葱	1	1	0	100	0	
			葱	3	2	1	67	33.3	镉(1)
			韭菜	5	3	2	60	40.0	腐霉利(1)；镉(1)
		茄果类蔬菜	番茄	2	2	0	100	0	
			辣椒	32	32	0	100	0.0	
			茄子	8	7	1	88	12.5	镉(1)
		叶菜类蔬菜	大白菜	5	5	0	100	0	

			普通白菜	2	2	0	100	0	
			芹菜	8	8	0	100	0.0	
			油麦菜	5	5	0	100	0	
		鲜食用菌	鲜食用菌	2	2	0	100	0	
		芸薹属类蔬菜	结球甘蓝	2	2	0	100	0	
		水生类蔬菜	莲藕	1	1	0	100	0	
3	水果类	柑橘类水果	橙	1	1	0	100	0	
			柚	2	2	0	100	0	
			柑、橘	13	12	1	92	7.7	三唑磷（1）
		热带和亚热带水果	火龙果	3	3	0	100	0	
			石榴	1	1	0	100	0	
			芒果	5	4	1	80	20.0	吡唑醚菌酯（1）
			香蕉	9	9	0	100	0	
			龙眼	1	1	0	100	0	
		浆果和其他小型水果	葡萄	2	2	0	100	0	
		核果类水果	桃	1	1	0	100	0	
			枣	1	1	0	100	0	
		仁果类水果	梨	7	7	0	100	0	
			苹果	8	8	0	100	0	
4	水产品	淡水产品	淡水鱼	14	14	0	100	0	
			淡水虾	1	1	0	100	0	
			其他水产品	1	0	1	0	100.0	恩诺沙星（1）
合计				200	189	11	94.50%	5.50%	



三、抽检监测发现的主要问题及原因分析

（一）总体情况分析

抽检的检测项目严格按照《国家食品安全监督抽检实施细则（2023年版）》和省、市局等要求进行检验，主要为可能存在较高食品安全风险的项目，包括超范围超限量使用食品添加剂、理化指标、重金属污染物，农药残留等，实现了食品安全项目全覆盖。在抽检的500批次样品中共发现不合格样品25批次，不合格项次共计25项次。

（二）抽检监测发现的主要问题

抽检发现的25个不合格项次，主要集中在超范围超限量使用食品添加剂、理化指标、重金属污染物，农药残留、兽药残留5个方面；其中理化指标超标问题相对较为突出，占不合格项次的比例为32%（详见表6）。

表6 抽检不合格项目分布表

序号	不合格项目类别	不合格项次	占总项次百分比	食品大类	检验项目	不合格项次
1	重金属污染超标	6	24%	食用农产品	镉	3
				食用农产品	铅	3
2	农药残留超标	4	16%	食用农产品	吡虫啉	1
					吡唑醚菌酯	1
					腐霉利	1
					三唑磷	1
	超范围超限量使用食品添加剂	6	24%	香辛料类	二氧化硫	2
				炒货食品及坚果制品	二氧化硫	1
				糕点	铝的残留量	1
				淀粉及淀粉制品	铝的残留量	1
				豆制品	铝的残留量	1
4	兽药残留超标	1	4%	水产品	恩诺沙星	1
5	一般理化超标	8	32%	炒货食品及坚果制品	酸价	1
				糕点	酸价	1
				餐饮食品	阴离子合成洗涤剂	5
				食用油、油脂及其制品	苯并[a]芘	1

1、重金属污染超标

涉及重金属污染的项目共6项次，占总不合格项次的24%；其中铅、镉各超标3项次，不合格食品类别为食用农产品；食品中的有毒重金属元素，一部分来自于农作物对重金属元素的富集，另一部分则来自于食品生产加工、贮藏运输过程中出现的污染；重金属污染致病不是立竿见影的，重金属致病需要一定的量，在发病前有一个漫长的积累期。在重金属积存到一个临界点以前，人不会表现出明显症状。从理论上讲，人体自身有一定的排毒能力，但如果超量摄取，人体自身的排毒能力不足以排毒时，就会导致有毒物质在人体内蓄积，当达到一定量时，人

会在极短的时间内突然发病，而且是难以治愈的。

2、农药残留超标

涉及农药残留的项目共4项次，占总不合格项次的16%；其中不合格项目吡虫啉、吡唑醚菌酯、腐霉利、三唑磷各超标1批次，不合格类别均为食用农产品；超标原因可能为1、不合理使用农药；2、滥用农药；3、随意加大农药使用量；4、没有严格执行农药安全间隔期规定；5、使用国家明令禁止的禁用农药农药残留超标的原因是农药使用时加大了用药量等。

3、超范围超限量使用食品添加剂

涉及超范围超限量使用食品添加剂项目共6项次，占不合格项次的24%，其中不合格项目二氧化硫与铝的残留量各超标3项次，二氧化硫不合格主要食品类别为香辛料类、炒货食品及坚果制品；铝的残留量不合格食品类别主要为糕点类、淀粉及淀粉制品与豆制品。

4、理化指标不达标

涉及理化指标不合格项目共8项次，占不合格项次的32%，不合格项目酸价超标2项次，不合格食品类别为炒货食品及坚果制品、糕点；不合格项目阴离子合成洗涤剂超标5项次，不合格类别为餐饮食品；不合格项目苯并[a]芘超标1项次，不合格类别为食用油、油脂及其制品。

四、下一步工作建议

（一）及时开展核查处置工作

对抽检被判不合格的生产、经营企业立即开展核查，凡涉及违反食品安全法律、法规及食品安全标准的，应严格依照法律、法规的规定进行处罚，并有针对性

性的开展跟踪、督促生产经营者限期整改，定期开展复查。

（二）加强食品流通农产品和餐饮领域监管

督促市场开办方加强对市场内经营户管理，落实市场内经营户索证索票，确保抽检不合格的食用农产品能够有效及时溯源。要大力倡导现代流通组织方式和经营方式，大力发展连锁经营和物流配送；要切实落实经销企业进货检查验收、索证索票、购销台账和质量承诺制度；全面落实市场巡查制度，完善食品质量监测制度，严格实行不合格食品的退市、销毁、公布制度，加大对违法经营行为的打击力度，确保流通环节经营秩序规范

（三）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”。

五、消费指南和风险警示

1. 消费者应尽量选择正规商场、超市、农贸市场、批发市场购物，同时注意向经营者索要发票等票据，并保存好以便维权。外出就餐时，要提高健康意识，注意用餐安全：应查看餐饮单位是否持有效《食品经营许可证》或《餐饮服务许可证》，建议选择消毒设施齐全、卫生条件好、食品安全等

级较高、实施“明厨亮灶”的餐饮单位，避免在无证餐馆、小店和路边流动摊贩、街边小摊就餐；注意就餐环境，比如店堂是否干净，有没有蚊蝇，有没有防尘设备，周围环境是否干净，服务人员的外表是否整齐等。

2. 选购食品时尽量选择大品牌，要注意食品标签信息是否齐全，如产品名称、产品标准号、生产日期、保质期、生产者名称和地址、成分或配料表、食品生产许可证编号、营养标签等标识，不要购买无厂名、厂址、生产日期和保质期的产品，避免购买过期的食品。同时注意观察包装是否完整，能够看到内容物的食品，注意从外包装观察食品的色泽、状态。注意分辨掺假掺杂、伪造冒牌产品，注意分辨霉变、混有异物产品，不要购买感官异常产品。

3. 对于一些酸价超标的食品，消费者在食用过程中可以明显辨别出其中有哈喇味等异味，须避免食用。

4. 预包装食品选购时也要注意产品配料和营养成分表。标签上的配料是按用量从大到小的顺序排列的，消费者可以通过配料表了解产品成分，按国家标准食品中所使用的所有食品添加剂都必须注明在配料表中。营养成分表是向消费者介绍食品营养信息的说明，主要告诉消费者这个食品里能量、蛋白质、碳水化合物、脂肪、盐等的含量，可根据营养标签的信息选择适合自己的食品。

湖南山水检测有限公司

2023年11月24日