

2023 年淮安市洪泽区食品安全监督 抽检情况分析报告

2024 年 1 月

目录

一、 抽检基本情况	2
二、 不合格数据分析	11
三、 总结	18

一、抽检基本情况

民以食为天，食以安为先，安以质为本，质以诚为根！为保障淮安市洪泽区人民饮食消费安全，淮安市洪泽区市场监督管理局根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《国家食品安全监督抽检实施细则》《食用农产品抽样检验和核查处置规定》（国市监食检〔2020〕184号）《食品安全抽样检验管理办法》（总局15号令）等相关文件要求，组织实施了全区食品安全监督抽检工作。

淮安海关综合技术服务中心、淮安市洪泽区综合检验检测中心、国检测试控股集团（安徽）拓维检测服务有限公司、上海微谱检测科技集团股份有限公司、钛和中谱检测技术（江苏）有限公司共同承担2023年淮安市洪泽区食品安全监督抽检任务，对淮安市洪泽区的流通环节、餐饮环节和生产环节进行抽检。

本次共抽检1655批次，按照《食品安全监督抽检实施细则》要求进行检测，依据国家标准判定，合格为1609批次，不合格46批次，不合格率为2.78%。

1 2023年全区监督抽检样品抽检情况

本次抽检区域为淮安市洪泽区，淮安海关综合技术服务中心抽检450批次，检出18批次不合格（17批次餐饮食品，1批次炒货食品及坚果制品），不合格率为4.00%；淮安市洪泽区综合检验检测中心抽检510批次，检出9批次不合格（9批次餐饮食品），不合格率为1.76%；国检测试控股集团（安徽）拓维检测服务有限公司抽检80批次，无不合格样品；上海微谱检测科

技集团股份有限公司抽检 114 批次，无不合格样品；钛和中谱检测技术（江苏）有限公司抽检 501 批次，检出 19 批次不合格（2 批次豆制品，2 批次糕点，14 批次食用农产品，1 批次蔬菜制品），不合格率为 3.79%。具体情况见表 1。

表 1 各承检机构抽检批次及不合格情况表

序号	承检机构	县（区）	抽检批次数	不合格批次数	不合格率%	数量占比	不合格食品大类批次数
1	淮安海关综合技术服务中心	洪泽区	450	18	4.00%	27.19%	17 批次餐饮食品 1 批次炒货食品及坚果制品
2	淮安市洪泽区综合检验检测中心	洪泽区	510	9	1.76%	30.82%	9 批次餐饮食品
3	国检测试控股集团（安徽）拓维检测服务有限公司	洪泽区	80	/	/	4.83%	/
4	上海微谱检测科技股份有限公司	洪泽区	114	/	/	6.89%	/
5	钛和中谱检测技术（江苏）有限公司	洪泽区	501	19	3.79%	30.27%	2 批次豆制品 2 批次糕点 14 批次食用农产品 1 批次蔬菜制品
总计			1655	46	2.78%	100.00%	/

2 样品抽检类别及结果

2023年淮安市洪泽区食品安全监督抽检任务抽检1655批次，不合格率为2.78%，覆盖国抽细则28个食品大类（未覆盖茶叶及相关制品、可可及焙烤咖啡产品、蜂产品、特殊膳食食品、特殊医学用途配方食品），各大类食品抽检情况分析详见表2、图1。

表2 2023年淮安市洪泽区食品抽检样品类型、数量及不合格率

序号	食品大类	抽检批次	不合格批次	不合格率	数量占比
1	粮食加工品	74	/	/	4.47%
2	食用油、油脂及其制品	24	/	/	1.45%
3	调味品	67	/	/	4.05%
4	肉制品	38	/	/	2.30%
5	乳制品	21	/	/	1.27%
6	饮料	93	/	/	5.62%
7	方便食品	78	/	/	4.71%
8	饼干	27	/	/	1.63%
9	罐头	27	/	/	1.63%
10	冷冻饮品	44	/	/	2.66%
11	速冻食品	28	/	/	1.69%
12	薯类和膨化食品	19	/	/	1.15%
13	糖果制品	52	/	/	3.14%
14	酒类	93	/	/	5.62%
15	蔬菜制品	80	1	1.25%	4.83%
16	水果制品	27	/	/	1.63%
17	炒货食品及坚果制品	32	1	3.13%	1.93%
18	蛋制品	9	/	/	0.54%
19	食糖	14	/	/	0.85%
20	水产制品	16	/	/	0.97%

序号	食品大类	抽检批次	不合格批次	不合格率	数量占比
21	淀粉及淀粉制品	88	/	/	5.32%
22	糕点	200	2	1.00%	12.08%
23	豆制品	40	2	5.00%	2.42%
24	保健食品	1	/	/	0.06%
25	婴幼儿配方食品	1	/	/	0.06%
26	餐饮食品	211	26	12.32%	12.75%
27	食品添加剂	1	/	/	0.06%
28	食用农产品	250	14	5.60%	15.11%
总计		1655	46	2.78%	100.00%

注：红色数值为高于总体不合格率（2.78%），蓝色数值为低于总体不合格率（2.78%）

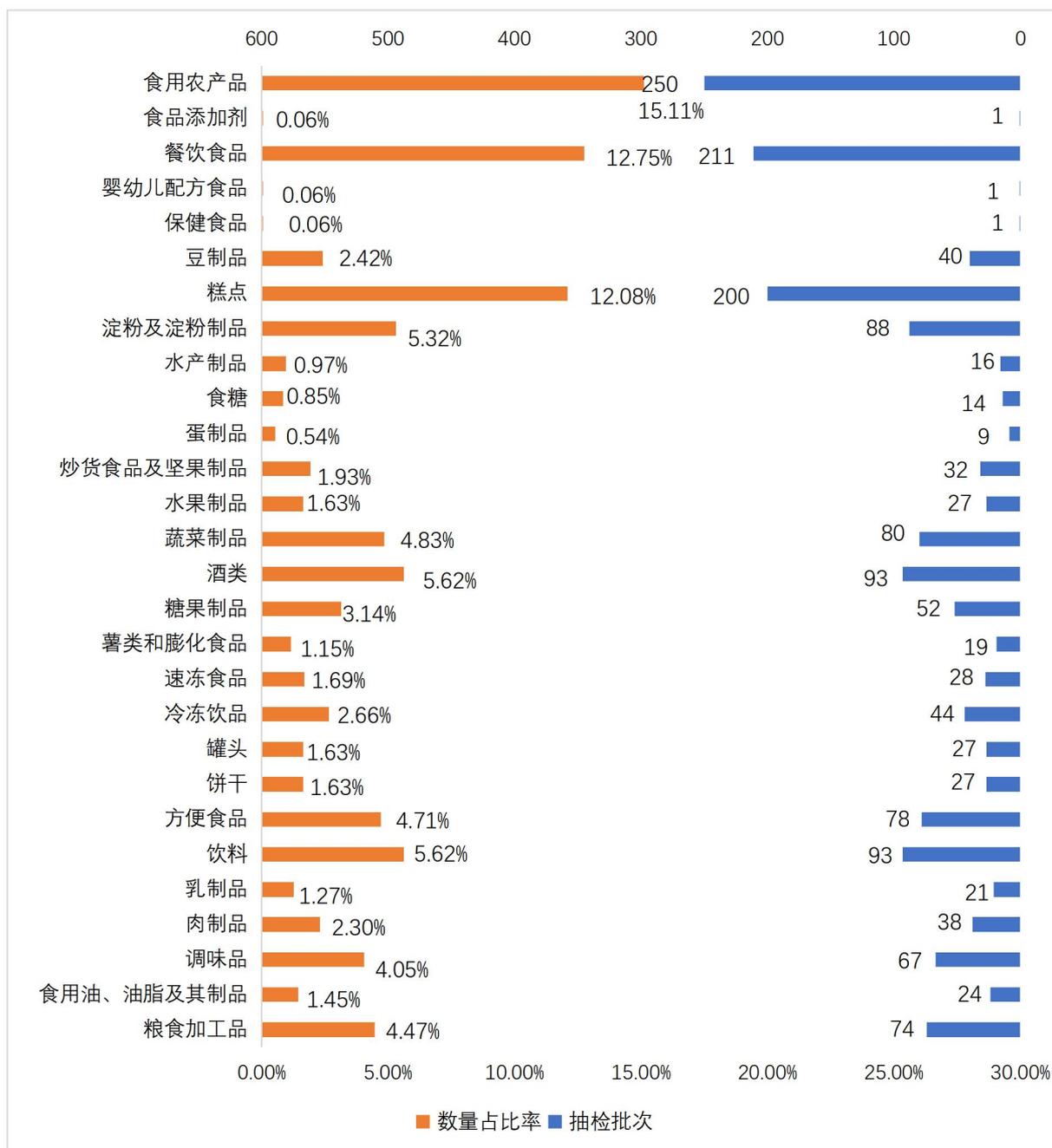


图 1 各大类食品抽检情况分析图

从抽检数量看，检测批次最多的为食用农产品（250 批次）、餐饮食品（211 批次）、糕点（200 批次），占任务总量的 15.11%、12.75%、12.08%；蛋制品、保健食品、婴幼儿配方食品、食品添加剂抽检较少，均不超过 10 批次。

从抽检结果来看，餐饮食品、食用农产品、豆制品、炒货食品及坚果制品的不合格率均高于总体不合格率（2.78%）。餐饮食品发现 26 批次不合格，不合格率为 12.32%；食用农产品发现 14 批次不合格，不合格率为 5.60%；豆制品发现 2 批次不合格，不合格率为 5.00%；炒货食品及坚果制品发现 1 批次不合格，不合格率为 3.13%。蔬菜制品、糕点的不合格率均低于总体不合格率（2.78%）。蔬菜制品发现 1 批次不合格，不合格率为 1.25%；糕点发现 2 批次不合格，不合格率为 1.00%。其余 22 个大类食品总体质量稳定良好，未检出不合格样品。

3 样品环节分布及结果

2023 年淮安市洪泽区食品安全监督抽检所有样品均来自餐饮、流通和生产环节，抽检的 1655 批次涉及 376 家被抽企业数，检出 46 批次不合格，不合格率为 2.78%。具体见表 3、图 2。

表 3 2023 年安市洪泽区各抽检环节抽检批次一览表

抽检环节	被抽企业数	抽检批次	不合格批次	不合格率	数量占比
餐饮环节	116	217	26	11.98%	13.11%
流通环节	227	1400	19	1.36%	84.59%
生产环节	33	38	1	2.63%	2.30%
总计	376	1655	46	2.78%	100.00%

注：红色数值为高于总体不合格率（2.78%），蓝色数值为低于总体不合格率（2.78%）

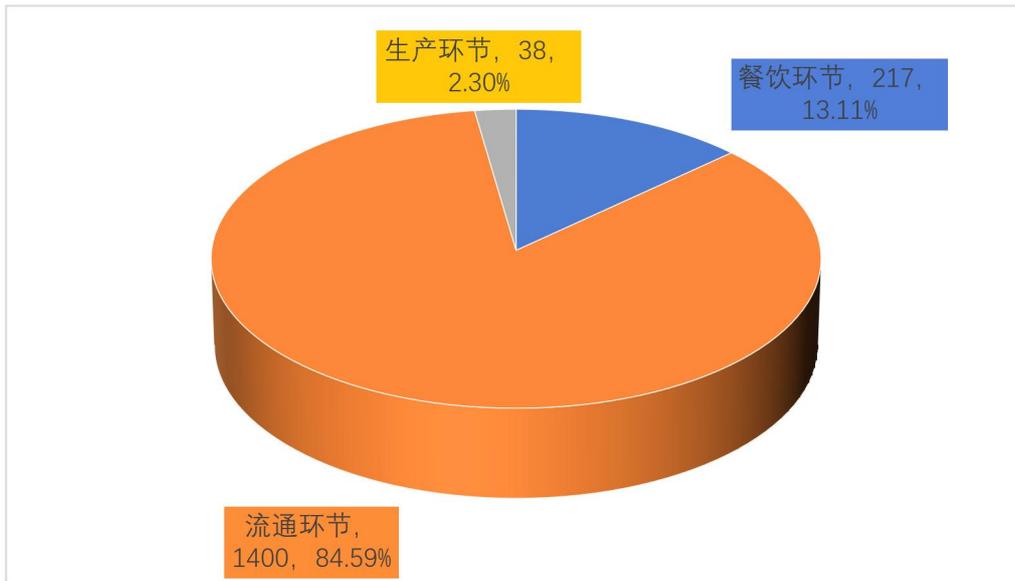


图 2 各环节食品抽检情况分析图

从抽检数量看，流通环节抽检较多，覆盖 227 家被抽企业数，抽检 1400 批次，占抽检任务总量的 84.59%；其次为餐饮环节，覆盖 116 家被抽企业数，抽检 217 批次，占抽检任务总量的 13.11%；生产环节抽检较少，覆盖 33 家被抽企业数，抽检 38 批次，占抽检任务总量的 2.30%。

从抽检结果来看，餐饮环节发现 26 批次不合格，不合格率为 11.98%，高于总体不合格率（2.78%）；流通环节和生产环节的不合格率均低于总体不合格率（2.78%）。流通环节发现 19 批次不合格，不合格率为 1.36%；生产环节发现 1 批次不合格，不合格率为 2.63%。

4 样品抽检来源分布及结果

2023 年淮安市洪泽区食品安全监督抽检任务共抽检 58 家本市（淮安市）生产企业，593 家外省或外市生产企业，625 批次未标注样品产地，具体样品产地详见表 4、图 3。

表 4 2023 年淮安市洪泽区抽检样品产地及生产企业数一览表

产地	生产企业数	抽检批次数	不合格批次数	不合格率	数量占比率
本市(淮安市)	58	98	2	2.04%	5.92%
外省或外市	593	932	/	/	56.31%
未标注	/	625	44	7.04%	37.76%
总计	/	1655	46	2.78%	100.00%

注：红色数值为高于总体不合格率（2.78%），蓝色数值为低于总体不合格率（2.78%）

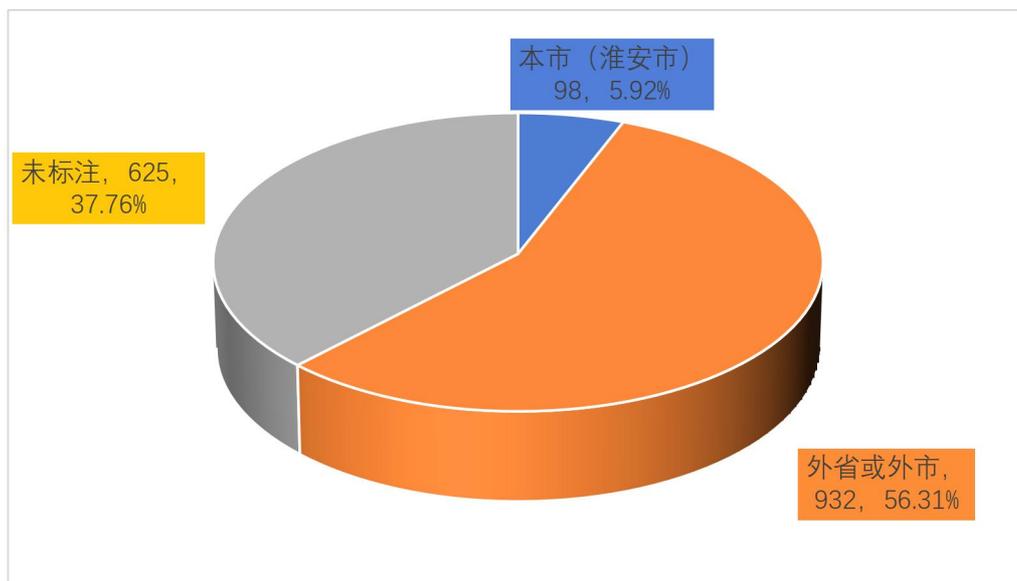


图 3 样品产地情况分析图

从抽检数量看，外省或外市抽检较多，覆盖 593 家生产企业数，抽检 932 批次，占抽检任务总量的 56.31%；其次为未标注样品产地，抽检 625 批次，占抽检任务总量的 37.76%；本市（淮安市）抽检较少，覆盖 58 家生产企业数，抽检 98 批次，占抽检任务总量的 5.92%。

从抽检结果来看，未标注样品产地发现 44 批次不合格，不合格率为 7.04%，高于总体不合格率（2.78%）；抽检的本市（淮安市）样品发现 2

批次不合格，不合格率为 2.04%，低于总体不合格率（2.78%）；抽检的外省或外市样品总体质量稳定良好，未检出不合格样品。

5 样品抽检区域类型分布及结果

2023 年淮安市洪泽区食品安全监督抽检任务抽检区域类型覆盖城市、乡镇、景点（城市）、景点（乡镇）、学校周边(城市)、学校周边(乡镇)。抽检区域类型详见表 5。

表 5 2023 年淮安市洪泽区抽检区域类型一览表

区域类型	抽检批次	不合格批次	不合格率	数量占比
城市	974	40	4.11%	58.85%
乡镇	452	6	1.33%	27.31%
景点（城市）	4	/	/	0.24%
景点（乡镇）	5	/	/	0.30%
学校周边(城市)	189	/	/	11.42%
学校周边（乡镇）	31	/	/	1.87%
总计	1655	46	2.78%	100.00%

注：红色数值为高于总体不合格率（2.78%），蓝色数值为低于总体不合格率（2.78%）

从抽检数量看，城市抽检较多，抽检 974 批次，占抽检任务总量 58.85%；其次为乡镇、学校周边(城市)，分别抽检 452 批次、189 批次，占抽检任务总量 27.31%、11.42%；学校周边（乡镇）抽检 31 批次，占抽检任务总量 1.87%；景点（城市）、景点（乡镇）抽检较少，均不超过 10 批次。

从抽检结果来看，在城市抽检的样品发现 40 批次不合格，不合格率为 4.11%，高于总体不合格率（2.78%）；在乡镇抽检的样品发现 6 批次不合

格，不合格率为 1.33%，低于总体不合格率（2.78%）；其余 4 个抽检区域类型总体质量稳定良好，未检出不合格样品。

二、不合格数据分析

1 整体数据分析

2023 年淮安市洪泽区食品安全监督抽检任务共发现不合格产品 46 批次，9 个不合格项目，从抽检结果来看，不合格食品存在 4 大风险隐患，主要为农药残留超标、超范围、超限量使用食品添加剂、微生物污染、理化指标，各风险隐患项目详见表 6。

表 6 各不合格类别情况分析表

不合格类别	不合格项目	不合格项次	各类别总项次	数量占比
农药残留	吡虫啉	11	14	30.43%
	吡唑醚菌酯	1		
	氯唑磷	1		
	噻虫嗪	1		
食品添加剂	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	4	22	47.83%
	二氧化硫残留量	1		
	铝的残留量(干 样品,以 Al 计)	17		
微生物	大肠菌群	9	9	19.57%
理化指标	过氧化值(以脂 肪计)	1	1	2.17%
总计		46	46	100.00%

从不合格类别来看，食品添加剂（22 项次）、农药残留（14 项次）最多，分别占比 47.83%、30.43%；其次为微生物（9 项次），占比 19.57%；理化指标（1 项次）最少，占比 2.17%。

从不合格项目来看，铝的残留量(干样品,以 Al 计)（17 项次）、吡虫啉（11 项次）这 2 个项目较高，均超过 10 项次，后期需要着重关注。

2 各不合格食品数据分析

不合格食品覆盖《国家食品安全抽检实施细则》6 个食品大类,各承检机构不合格食品大类、细类及风险隐患详见表 7。

表 7 不合格食品情况表

承检机构	食品大类	食品细类	不合格批次	不合格项次	风险来源
淮安海关综合技术服务中心	炒货食品及坚果制品	其他炒货食品及坚果制品	1	过氧化值(以脂肪计)(1)	储运不当
	餐饮食品	油饼油条(自制)	17	铝的残留量(干样品,以 Al 计)(17)	工艺控制不严;超范围、限量使用
淮安市洪泽区综合检验检测中心	餐饮食品	餐饮具	9	大肠菌群(9)	工艺控制不严;储运不当
钛和中谱检测技术(江苏)有限公司	蔬菜制品	蔬菜干制品	1	二氧化硫残留量(1)	工艺控制不严;超范围、限量使用
	糕点	糕点	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(1)	
		月饼	1	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(1)	
	豆制品	豆干、豆腐、豆皮等	2	苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)(2)	

承检机构	食品大类	食品细类	不合格批次	不合格项次	风险来源
	食用农产品	普通白菜	4	吡虫啉(4)	种植环节 滥用
		豇豆	1	噻虫嗪 (1)	
		柑、橘	1	氯唑磷 (1)	
		香蕉	7	吡虫啉(7)	
		芒果	1	吡唑醚菌酯 (1)	

3 不合格项目危害、可能原因分析

3.1 食用农产品中农药残留超标问题

(1) 吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰胺类杀虫剂，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》（GB 2763—2021）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg，在青菜中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。

(2) 吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治香蕉等黑星病、叶斑病等。食用吡唑醚菌酯超标的食品一般不会导致急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。

(3) 氯唑磷

氯唑磷是一种有机磷杀虫剂，具有触杀、胃杀和内吸作用。《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，氯唑

磷在柑、橘中的最大残留限量为 0.01mg/kg。

(4) 噻虫嗪

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》（GB 2763—2021）中规定，噻虫嗪在豇豆中的最大残留限量值均为 0.3mg/kg。

出现吡虫啉、吡啶醚菌酯、氯唑磷、噻虫嗪农药残留超标的可能原因：

- ①我国现有农药结构不合理，产品质量不高；
- ②施药技术不到位，药械落后，施药中跑、冒、滴、漏问题突出，污染作物和环境；
- ③农民缺乏安排合理使用农药的意识和基本知识，任意加大或减少用药量，长期使用高毒、高残留农药；
- ④不按照安全间隔期收获农作物。

针对以上问题，建议如下：一是加强部门协作，积极与农业农村部门、林业等部门沟通协作，推动食用农产品种植养殖环节安全监管，严格农业投入品管理，切实保障食用农产品食品安全；二是加强源头管控，督导种植养殖户落实主体责任，提高经营者溯源意识和法律责任，全面提升食用农产品可溯源性，实现食品安全源头严防、过程严管、风险严控。

3.2 超范围、超剂量使用食品添加剂问题较为突出

(1) 铝的残留量（干样品，以 Al 计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，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，油炸面制品中铝的最大残留限量值为 100mg/kg。

出现铝的残留量超出国家标准可能的原因：

①可能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂。

②也有可能是其使用的复配添加剂中铝含量过高。

(2) 苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

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。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，在豆腐、糕点、月饼中均不得使用苯甲酸及其钠盐。

出现苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超出国家标准可能的原因：

①生产企业为延长产品保质期；

②弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

(3) 二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗

氧化作用。少量的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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫在干制蔬菜中的最大使用量为 0.2g/kg。

百合干中二氧化硫残留量超标的原因可能有以下几种原因：

①生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫；

②使用时不计量或计量不准确；

③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。

添加剂超标是近年来较为突出的问题，这类产品基本都是小作坊生产的，油条中铝的残留量超标问题较为严重。下一步需要重点管控小作坊生产过程中超范围、超限量使用食品添加剂问题。

3.3 微生物问题需时刻注意

（1）大肠菌群

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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，复用餐饮具中大肠杆菌不得检出。

消毒餐（饮）具（纸片法、发酵法）中检出大肠菌群可能有以下几种原因：

- ①产品的加工原料、包装材料受污染；
- ②产品在生产过程中受人员、工器具等的污染；
- ③灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

针对以上问题，建议：一是深入分析原因，采取有效措施，督促企业真正整改落实到位；二是开展专项整治，强化跟踪抽检，消除风险隐患；三是加强标准宣贯，GB 31654-2021《食品安全标准 餐饮服务通用卫生规范》已正式实施，对餐（饮）具食品容器及工具清洗、消毒流程均进行了明确要求。

3.4 品质指标状况不容乐观

（1）过氧化值

过氧化值主要反映炒货食品中油脂是否氧化变质。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但食用不合格产品严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制花生过氧化值的限量值为0.50g/100g。

出现过氧化值超标的可能原因：

- ①原料中的脂肪已经氧化；
- ②产品在储运过程中环境条件控制不当；
- ③原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪氧化，

使得终产品油脂氧化。

针对以上问题，建议如下：一是加强原辅料的质量管理，重点管控环境卫生状况；二是严格把控产品存储和运输条件，降低储运过程食品安全风险隐患。三是强化核查处置，对涉及不合格生产企业（含小作坊）和经营单位加强指导和监管，督促其落实主体责任，以高质量的核查处置工作推动企业整改问题，提升企业质量管控水平，有效降低不合格率。

三、总结

结合 2023 年淮安市洪泽区食品安全监督抽检任务总体情况，为进一步保证食品质量安全，及时抽检并发现潜在食品安全问题，给出以下建议：

1 结合 2023 年全年抽检，制定抽检方案，提高监抽针对性

结合重点关注项目和高风险因子，制定具有淮安市洪泽区食品安全状况针对性的抽检计划。同时，把公众最关心的食品、最不放心的品种、区域作为检测重点，有针对性地进行抽检，扩大抽检覆盖范围和批次，严防问题食品流入市场。

（1）食品大类覆盖率：2023 年淮安市洪泽区食品安全监督抽检任务覆盖 28 个食品大类（未覆盖茶叶及相关制品、可可及焙烤咖啡产品、蜂产品、特殊膳食食品、特殊医学用途配方食品），蛋制品、保健食品、婴幼儿配方食品、食品添加剂抽检较少，均不超过 10 批次，在后期的抽检任务中，加大这几类食品的抽检力度，同时继续覆盖剩余未抽检的茶叶及相关制品、可可及焙烤咖啡产品、蜂产品、特殊膳食食品、特殊医学用途配方食品 5 大类食品，做到全品类覆盖。

(2) 餐饮食品不合格类别：2023 年淮安市洪泽区食品安全监督抽检任务中餐饮食品的不合格率是最高的，检出 26 批次不合格（9 批次餐饮具，17 批次油饼油条（自制）），建议可适当减少餐饮具、油炸面制品抽检数量，针对餐饮食品其他细类加大检测，发现问题。

(3) 食用农产品不合格类别：2023 年全年淮安市洪泽区食品安全监督抽检任务中食用农产品抽检量是最高的，在所有的不合格食用农产品中，不合格类别覆盖普通白菜、豇豆、柑、橘、香蕉、芒果，其中香蕉不合格批次（7 批次）最高，建议在后期的抽检任务中，可适当减少香蕉的抽检数量，同时继续加大其余类别的抽检，提高问题发现率。

(4) 调整抽检重心：另外根据季节的变化，时令的更换，开展针对性更强的检测。比如中秋、国庆将至，部分品类食品将成为消费热点，以商超、农贸市场等重点检查场所，以两节期间消费量大的大宗食品、节令食品为重点品种，主要涉及月饼、肉制品、乳制品、饮料、糖果制品等进行重点抽检。同时也可以参照邻近地区爆发的食品事故，进行预防性地检测；也可以主动找出一些易发、易染的食品加强检测。分季节和地区、有针对性的抽检容易出问题的样品和检测项目，努力做到无死角地全覆盖，起到全方位的监督保证作用。

(4) 重点检查社会餐饮的食品添加剂使用情况、原料进货查验制度。分析所有不合格样品，豆腐中的苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超标占 2 批次，糕点、月饼中的苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超标均占 1 批次，为了延长豆腐、糕点、月饼的保质期，在制作过程中会加入苯甲酸及其钠

盐（以苯甲酸计）；百合干中的二氧化硫残留量超标占 1 批次，为了使百合干卖相更好，在制作过程中会加入二氧化硫残留量；油条中的铝残留超标占 17 批次，为了使油条口感更佳，在制作过程中会加入含铝泡打粉，导致“铝禁不止”；针对这一现象，需要加大监管、宣传力度，引导餐饮单使用无铝泡打粉进行加工；对于油条中的铝残留超标，则需要加大对原料的进货查验制度，避免采购问题原料，杜绝因问题食品原料造成的不合格食品被检出。

2 构建智能系统，推进食品安全信息化监管

建立食品安全溯源系统，实现食品生产有记录、信息可查询、质量可溯源、流向可跟踪、责任可追究，保证食品安全的可溯源性管理。加速推进智慧监管，逐步实现食品生产经营远程可视、流程可控、全程可查。

3 加大培训力度

3.1 开展科普宣传，减少拒抽现象发生

强化消费者的自我保护意识。普及食品《产品质量法》、《食品安全法》等法律法规，提高人民群众维权能力和食品安全意识，营造人人关注、人人重视食品安全的社会氛围；同时，加大宣传，告知拒绝抽检的性质，减少拒抽现象发生。

其次，科普安全食品鉴别知识。开展食品安全宣传活动，借助广播、电视、网站等媒体，加强消费者对于食品安全领域和健康领域的相关知识的教育培训工作，教授常见食品优劣的辨别方法，生产经营单位的资质识别，使得消费者在消费时有参考的依据。

3.2 加强对食品添加剂使用的培训和指导

对于食品中添加剂超范围、超限量使用问题，应进行综合管理，加强对生产企业及加工人员消费者宣传教育，使他们了解过量使用添加剂所造成的危害，规范添加剂的正确使用方法、使用范围和安全使用量，对于超限量、超范围使用食品添加剂的单位给予严厉处罚。

4 加强网络食品抽检

随着网络购物的发达与便利，网络购买食品已成为人们的消费日常，网络食品的质量安全不可忽视。由于疫情影响，网购食物在保障城镇居民食物供应方面担当重要角色。由于网络上食品质量参差不齐，建议加强网络销售的预包装食品及食用农产品抽检力度。

5 加强食品安全风险预警交流

总结历年来检验检测数据，对食品中存在或可能存在的潜在隐患及可能造成的危害进行风险分析、预警、交流；同时持续关注社会食品问题，对媒体曝光和消费者投诉举报的食品安全信息积极组织调查核查，采取有效措施，排除食品安全隐患。

6 坚持以发现问题为导向，提高问题发现能力

对过往全国、全省及全市的报道发现的问题，进行分析和研究，对容易出现问题的品类及项目重点关注，重点覆盖，确保抽样的针对性、靶向性，并且侧重对“小地方、小商店、小品牌”进行抽样。

7 加强承检机构管理，提高食品抽检水平

加强承检机构管理，采用多种手段进行考核，如盲样考核、备样复测、现场检查、数据质量抽查等方式，优选食品抽检规范的承检机构，从而提高贵局的食品抽检水平。

8 落实“检管结合”模式

市场局可派出监管人员陪同承检公司抽样。抽样时，监管人员现场检查被抽样场所的相关经营资质和经营条件，是否履行进货查验相关手续等，不断提升食品安全管理水平，进一步降低食品安全风险。