

2022年淮安市洪泽区食品安全监督抽检分析报告

2022年淮安市洪泽区市场监督管理局完成食品安全监督抽检任务 1705 批次。根据食品安全国家标准检验和判定,其中抽检检验项目合格样品 1628 批次,不合格样品 77 批次,合格率 95.48%,不合格率 4.52%。食品安全监督抽检样品涵盖餐饮食品、食用油、油脂及其制品、食用农产品、豆制品等 27 个食品大类。现对 2022 年洪泽区食品安全监督抽检情况进行汇总,并从抽检环节、抽检场所、食品大类以及发现问题等多维角度进行分析,以供参考。

第一部分 抽检基本情况

一、抽检概况

2022 年洪泽区监督抽检样品 1705 批次,其中普通食品抽检 1400 批次,不合格 46 批次,不合格率 3.29%。食用农产品抽检 305 批次,不合格 31 批次,不合格率 10.16%。具体见表 1。

表1: 2022年洪泽区监督抽检样品情况

序号	类别	抽检批次数	合格批次数	合格率/%	不合格批次数	不合格率/%
1	普通食品	1400	1354	96.71	46	3.29
2	食用农产品	305	274	89.84	31	10.16
合计		1705	1628	95.48	77	4.52

注:食用农产品批次数按[市县级农产品专项抽检]统计。

二、抽检环节分析

2022年洪泽区监督抽检样品覆盖生产、流通和餐饮三个环节，其中流通环节被抽检企业数178家、抽检覆盖率81.17%，是食品安全监管的重要环节。餐饮环节不合格率最高19.72%，生产环节不合格率最低0.00%。具体见表2。

表2： 样品环节分布及结果

抽样环节	被抽企业数	抽检批次	不合格批次	不合格率/%	环节批次覆盖率/%
生产	71	103	0	0.00	6.04
流通	178	1384	34	2.46	81.17
餐饮	73	218	43	19.72	12.79
合计	322	1705	77	4.52	——

三、抽检场所分析

2022年洪泽区监督抽检样品来自生产企业成品库（已检区）、农贸市场、各类型餐馆、学校/托幼食堂等13个不同业态的抽样场所，其中：

（1）小型餐馆不合格率最高38.30%；

（2）微型餐馆、餐饮（其他）、中型餐馆和农贸市场4个抽样场所，不合格率大于10%，不合格率分别为22.45%、20.00%、13.33%和10.04%；

（3）大型餐馆等1个抽样场所，高于总体不合格率4.52%，不合格率为9.09%；

（4）抽样场所标注“其他”共抽检177批次（其中生产环节50批次、流通环节122批次、餐饮环节5批次），占总抽

检批次的10.38%，影响本次质量分析。具体见表3。

表3： 样品抽检场所分布及结果

序号	抽样环节	抽样场所	抽检批次数	不合格批次数	不合格率/%
1	生产	成品库（已检区）	53	0	0.00
2		其他	50	0	0.00
3	流通	超市	854	4	0.47
4		农贸市场	229	23	10.04
5		小食杂店	179	3	1.68
6		其他	122	4	3.28
7	餐饮	大型餐馆	33	3	9.09
8		中型餐馆	75	10	13.33
9		小型餐馆	47	18	38.30
10		微型餐馆	49	11	22.45
11		小吃店	3	0	0.00
12		学校/托幼机构	6	0	0.00
13		其他	5	1	20.00
合计			1705	77	4.52

注：a、生产环节“其他”场所来自肉制品加工小作坊、卤菜店等；流通环节“其他”场所来自百货店、批发部、经营部等；餐饮环节“其他”场所来自汤包店、早餐店等。

四、抽检样品来源分析

2022 年洪泽区监督抽检样品来源主要是餐饮加工食品、工业加工食品、食用农产品和食品相关产品等，其中工业加工食品抽检批次数和覆盖率最高，覆盖率69.68%，但不合格率最低仅0.51%。食品相关产品[餐饮食品（餐饮具）]不合格率最高31.09%，其次是食用农产品不合格率10.16%。餐饮加工食品抽检批次数和覆盖率较低，不合格率低于总体不合格率1.29个百分点。具体见表4。

表4: 样品抽检场所分布及结果

序号	样品来源	抽检批次数	不合格批次数	不合格率/%	样品来源批次覆盖率/%
1	餐饮加工食品	93	3	3.23	5.45
2	工业加工食品	1188	6	0.51	69.68
3	食品相关产品	119	37	31.09	6.98
4	食用农产品	305	31	10.16	17.89
合计		1705	77	4.52	——

五、抽检区域类型分析

2022年洪泽区监督抽检样品区域主要以城市为主，城市抽检覆盖率、批次数、不合格率最高，不合格率5.06%，大于总体不合格率0.54个百分点。乡镇抽检样品不合格率2.48%，低于总体不合格率2.04个百分点。具体见表5。

表5: 样品抽检区域类型分布及结果

序号	抽检区域类型	抽检批次数	不合格批次数	不合格率/%	区域类型批次覆盖率/%
1	城市	1402	71	5.06	82.23
2	乡镇	242	6	2.48	14.19
3	学校周边(城市)	59	0	0.00	3.46
4	其他	2	0	0.00	0.12
合计		1705	77	4.52	——

六、食品大类分析

2022年洪泽区监督抽检样品涵盖27个食品大类，6个食品大类检出不合格，其中餐饮食品、食用油、油脂及其制品和食用农产品3个食品大类不合格率大于总体不合格率4.52%，分别为18.43%、11.76%和10.16%。其余蔬菜制品、调味品、肉制品、方便食品等21个食品大类抽检全部合格。

抽检占比较高的食品大类分别为食用农产品、糕点、餐饮食品和蔬菜制品，分别为17.89%、16.89%、12.73%和6.04%（以抽检100批次以上计）。食用油、油脂及其制品抽检占比仅1.00%，但不合格率排名第二。具体见表6。

表6：洪泽区样品抽检类别及检验结果

序号	食品大类	抽检批次	不合格批次	不合格率/%	抽检占比/%
1	餐饮食品	217	40	18.43	12.73
2	食用油、油脂及其制品	17	2	11.76	1.00
3	食用农产品	305	31	10.16	17.89
4	豆制品	38	1	2.63	2.23
5	粮食加工品	92	1	1.09	5.40
6	糕点	288	2	0.69	16.89
7	蔬菜制品	103	0	0.00	6.04
8	调味品	80	0	0.00	4.69
9	肉制品	76	0	0.00	4.46
10	方便食品	72	0	0.00	4.22
11	淀粉及淀粉制品	70	0	0.00	4.11
12	糖果制品	48	0	0.00	2.82

序号	食品大类	抽检批次数	不合格批次数	不合格率/%	抽检占比/%
13	酒类	44	0	0.00	2.58
14	饮料	39	0	0.00	2.29
15	炒货食品及坚果制品	35	0	0.00	2.05
16	罐头	31	0	0.00	1.82
17	饼干	28	0	0.00	1.64
18	冷冻饮品	26	0	0.00	1.52
19	乳制品	19	0	0.00	1.11
20	水果制品	15	0	0.00	0.88
21	蛋制品	14	0	0.00	0.82
22	速冻食品	14	0	0.00	0.82
23	薯类和膨化食品	13	0	0.00	0.76
24	水产制品	11	0	0.00	0.65
25	食糖	6	0	0.00	0.35
26	茶叶及相关制品	2	0	0.00	0.12
27	蜂产品	2	0	0.00	0.12
合计		1705	77	4.52	——
注：食用农产品抽检批次数按食品大类“食用农产品”统计。					

第二部分 普通食品质量分析

一、普通食品发现的问题

普通食品检出7个项目，48项次不合格。发现微生物污染、残留物、超范围超限量使用食品添加剂、质量指标四个问题。具体见表7。

表7：普通食品抽检发现的问题

序号	问题类别及总项次数	不合格项目	食品大类及不合格项次	样品名称及批次数	不合格项次累计
1	微生物污染 (32项次)	(1) 大肠菌群	餐饮食品 (31)	碟、碗、筷、杯、勺等 (31)	31
		(2) 菌落总数	糕点 (1)	每日吐司 (新鲜菠萝味) (1)	1
2	残留物 (8项次)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	餐饮食品 (8)	碟、碗、盘等 (8)	8
3	超范围、超限量使用食品添加剂 (5)	(1) 铝的残留量 (干样品, 以Al计)	餐饮食品 (3) 豆制品 (1)	油条 (3) 豆干 (1)	4
		(2) 山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	粮食加工品 (1)	韩式Q弹年糕条 (1)	1
4	质量指标(3)	(1) 极性组分	食用油、油脂及其制品 (2)	煎炸过程用油 (2)	2
		(2) 酸价(以脂肪计)	糕点 (1)	江米条 (1)	1
不合格项次合计					48

二、普通食品存在的风险

1、微生物污染。检出大肠菌群、菌落总数2个项目、32项次不符合食品安全国家标准规定。主要食品安全风险为：

(1) 大肠菌群项目在餐饮食品，检出31项次不符合食品安全国家标准规定。不合格样品主要是餐饮具。餐饮食品

(餐饮具)国家标准规定不得检出。

(2) 菌落总数项目在糕点, 检出1项次不符合食品安全国家标准规定。不合格样品主要是面包。

2、残留物。检出阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)1个项目, 8项次不符合食品安全国家标准规定。主要食品安全风险为:

(1) 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)项目在餐饮食品(餐饮具)检出, 国家标准规定不得检出。

3、超范围、超限量使用食品添加剂。检出铝的残留量(干样品, 以Al计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等2个项目、5项次不符合食品安全国家标准规定。主要食品安全风险为:

(1) 铝的残留量(干样品, 以Al计)项目在餐饮食品, 检出3项次、豆制品检出1项次不符合食品安全国家标准规定。不合格样品主要是油条、豆干。

(2) 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)项目在粮食加工品, 检出1项次不符合食品安全国家标准规定。不合格样品主要是年糕, 国家标准规定不得使用。

4、质量指标不合格。检出极性组分、酸价(以脂肪计)等2个项目、3项次不符合食品安全国家标准规定。主要食品安全风险为:

(1) 极性组分项目在食用油、油脂及其制品, 检出2项次不符合食品安全国家标准规定。不合格样品主要是煎炸过程用油。

(2) 酸价(以脂肪计)项目在糕点检出1项次不符合食品安全国家标准规定。不合格样品主要是江米条。

第三部分 食用农产品质量分析

2022年洪泽区食用农产品监督抽检样品涵盖3个亚类,均检出不合格,其中水产品 and 水果类2个亚类不合格率大于总体不合格率10.16%,分别为12.68%、11.43%。蔬菜亚类仅比总体不合格率低1.62个百分点。抽检占比最高的亚类为蔬菜53.77%。具体见表8。

表8: 洪泽区食用农产品抽检亚类及检验结果

序号	食用农产品亚类	抽检批次	不合格批次	不合格率/%	抽检占比/%
1	蔬菜	164	14	8.54	53.77
2	水产品	71	9	12.68	23.28
3	水果类	70	8	11.43	22.95
合计		305	31	10.16	——

一、食用农产品发现的问题

食用农产品检出14个项目,34项次不合格。发现农药残留、兽药残留、食用农产品无法溯源三个问题。具体见表9。

表9: 食用农产品抽检发现的问题

序号	问题类别及总项次数	不合格项目	食用农产品亚类及不合格项次	样品名称及批次	不合格项次累计
1	农药残留 (25项次)	(1)2,4-滴和2,4-滴钠盐	水果类(1)	沃柑(1)	1

序号	问题类别及总项次数	不合格项目	食用农产品亚类及不合格项次	样品名称及批次	不合格项次累计
		(2) 倍硫磷	蔬菜 (1)	豇豆 (1)	1
		(3) 吡虫啉	蔬菜 (1)	青菜 (1)	5
			水果类 (4)	香蕉 (4)	
		(4) 啶虫脒	蔬菜 (1)	小青菜 (1)	1
		(5) 毒死蜱	蔬菜 (2)	韭菜 (2)	2
		(6) 二甲戊灵	蔬菜 (1)	韭菜 (1)	1
		(7) 腐霉利	蔬菜 (3)	韭菜 (3)	3
		(8) 甲基异柳磷	蔬菜 (1)	豇豆 (1)	1
		(9) 克百威	蔬菜 (2)	韭菜 (2)	2
		(10) 联苯菊酯	水果类 (1)	香蕉 (1)	1
		(11) 噻虫胺	蔬菜 (2)	生姜 (1)、豇豆 (1)	3
			水果类 (1)	香蕉 (1)	
(12) 噻虫嗪	蔬菜 (2)	生姜 (2)	4		
	水果类 (2)	香蕉 (2)			
2	兽药残留 (9项次)	(1) 恩诺沙星	水产品 (8)	鳊鱼 (2)、鲫鱼 (2)、黑鱼 (1)、黄颡鱼 (昂刺鱼) (1)、黄鳝 (1)、泥鳅 (1)	8
		(2) 孔雀石绿	水产品 (1)	草鱼 (草鲩) (1)	1
不合格项次合计					34

二、食用农产品存在的风险

1、**农药残留**。检出吡虫啉、噻虫嗪、腐霉利等12个项目、25项次不符合食品安全国家标准规定。主要食品安全风险为：

(1) 蔬菜亚类（韭菜），检出腐霉利3项次、克百威2项次、毒死蜱2项次、二甲戊灵1项次不符合食品安全国家标准规定。

(2) 水果类亚类（香蕉），检出吡虫啉4项次、噻虫嗪2项次、噻虫胺1项次、联苯菊酯1项次不符合食品安全国家标准规定。

2.兽药残留。检出恩诺沙星、孔雀石绿等2个项目、9项次不符合食品安全国家标准规定。主要食品安全风险为：

水产品亚类（鳊鱼（2）、鲫鱼（2）、黑鱼、黄颡鱼（昂刺鱼）、黄鳝、泥鳅），检出恩诺沙星8项次不符合食品安全国家标准规定。

水产品亚类（草鱼（草鲢）），检出孔雀石绿1项次不符合食品安全国家标准规定。

3.食用农产品无法溯源问题。2022年洪泽区监督抽检食用农产品305批次，所有批次样品在《食品安全抽样检验抽样单（非网络）》中，承检机构抽样人员均未填写标识生产企业名称和标识生产企业地址，造成100%的食用农产品无法溯源。

第四部分 总结

一、继续加强【国抽系统】数据质量的提升工作

本次分析报告中，普通食品因《食品安全抽样检验抽样单（非网络）》，个别承检机构抽样人员在抽样环节、抽样地点、区域类型和样品来源等栏目信息填写不正确。如：本次分析报告中，共有177批次（生产环节50批次、流通环节122批次、餐饮环节5批次），抽样地点填写成“其他”，造成10.38%的抽检数据影响质量分析。

原因是个别承检机构管理不严谨、培训不到位。抽样人

员责任心不强，只追求抽样速度，不重视抽样质量。各承检机构一是加强抽样人员业务能力培训，从源头把好数据质量第一关；二是强化检验人员技能、标准要求培训，守好数据质量最后一关。国、省、市市场监管局对【国抽系统】食品安全抽检数据质量已纳入管理和考核，各县（区）市场监管局要高度重视抽检数据质量的提升工作，加强承检机构的监督和考核。组织、安排专人开展数据质量“三查”（自查、互查、抽查）工作，确保【国抽系统】食品安全抽检数据质量的提升。必要时对数据质量要求写入招标合同。

二、继续解决食用农产品无法溯源的问题

本次分析报告中，食用农产品因《食品安全抽样检验抽样单（非网络）》，承检机构抽样人员未填写标称生产企业名称和标称生产企业地址，造成100%的食用农产品无法溯源。原因是在食用农产品监督抽样过程中，一是被抽样经营户说不清食用农产品的种养殖源头，提供不出索证、索票材料；二是承检机构抽样人员没有耐心询问，在此填报栏直接画斜杠。食用农产品无法溯源问题，需要部门间进一步凝聚共识、加强交流、紧密配合，共同研究解决措施。需要承检机构抽样人员提高工作责任心，耐心询问，尽量少画斜杠。需要市场管理者加大宣传，督促经营户查验并留存食用农产品可溯源凭证，无法提供可溯源凭证的食用农产品禁止入场销售。

三、继续做好食品安全监督抽检管理工作

2022年洪泽区食品安全监督抽检结果表明，各类食品整体抽检合格率较高，食品安全形势总体较好。各市场监管部

门要建立食品安全长效管理机制，认真落实食品安全主体责任。针对分析报告中食品大类、样品品种、不合格项目等发现的、较为突出的问题，有计划开展“回头看”食品安全跟踪监督抽检，确保不合格食品的闭环管理。针对分析报告中样品环节、样品来源、抽检场所等存在的、隐形的的问题。如：流通环节，在178家经营企业抽检1384批次，达到每家抽检约7.8批次，存在个别监管部门下属机构和第三方承检机构“一企多抽”的现象。

各街道乡镇市场监管部门认真研讨分析辖区内2022年食品安全现状，问题所在。继续注重营商环境，坚持问题导向，不断发掘食品安全隐患。继续加强上下联动和检管结合，从日常食品安全监管等方面的实际需要出发，结合本地区食品安全特点，科学统筹、均衡推进实施和开展下一年度的食品安全监督抽检工作。