

北京市朝阳区市场监督管理局关于 2022 年食品安全常规监督抽检信息的公告 (2022 年第 1 期)

根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求，以及市级和区级食品安全监测工作安排，我局按计划有序组织了食品安全常规监督抽检，具体情况公告如下：

一、总体情况

2022 年 1-5 月开展食品安全区级常规监督抽检 1298 批次，根据食品安全国家标准检验和判定，其中合格样品 1286 批次，不合格样品 12 批次。食用农产品 185 批次，其中合格样品 178 批次，不合格样品 7 批次；调味品 163 批次，其中合格样品 162 批次，不合格样品 1 批次；豆制品 34 批次，其中合格样品 33 批次，不合格样品 1 批次；糕点 69 批次，其中合格样品 67 批次，不合格样品 2 批次；水果制品 23 批次，其中合格样品 22 批次，不合格样品 1 批次；餐饮食品 42 批次，全部合格；酒类 59 批次，全部合格；速冻食品 39 批次，全部合格；饮料 73 批次，全部合格；食糖 48 批次，全部合格；薯类和膨化食品 6 批次，全部合格；肉制品 56 批次，全部合格；粮食加工品 83 批次，全部合格；淀粉及淀粉制品 57 批次，全部合格；炒货食品及坚果制品 9 批次，全部合格；水产制品 8 批次，全部合格；蔬菜制品 45 批次，全部合格；食用油、油脂及其制品 46 批次，全部合格；罐头 38 批次，全部合格；蛋制品 6 批次，全部合格；蜂产品 14 批次，全部合格；特殊膳食食品 2 批次，全部合格；茶叶

及相关制品 14 批次，全部合格；蛋制品 2 批次，全部合格；乳制品 36 批次，全部合格；饼干 11 批次，全部合格；方便食品 13 批次，全部合格；食品添加剂 3 批次，全部合格；糖果制品 25 批次，全部合格；其他食品 79 批次，全部合格；冷冻饮品 10 批次，全部合格。

二、不合格样品情况

1. 由北京刘有有餐饮文化管理有限公司经营的脆皮豆腐，铝的残留量(干样品,以 A1 计)不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中关村国际医药检验认证科技有限公司。

2. 由北京刘有有餐饮文化管理有限公司经营的牛蛙, 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中关村国际医药检验认证科技有限公司。

3. 由北京炙拌餐饮管理有限公司经营的生姜, 噻虫嗪不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中关村国际医药检验认证科技有限公司。

4. 由北京炙拌餐饮管理有限公司经营的韭菜, 腐霉利不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中关村国际医药检验认证科技有限公司。

5. 由北京市鑫鑫建华园餐厅经营的青江鱼, 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中关村国际医药检验认证科技有限公司。

6. 由北京市鑫鑫建华园餐厅经营的黄蜡丁, 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中关村国际医药检验认证科技有限公司。

7. 由北京湘人和缘酒家经营的牛蛙, 恩诺沙星(以恩诺沙

星与环丙沙星之和计)不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中关村国际医药检验认证科技有限公司。

8. 由北京恒泰丰餐饮有限公司朝阳东大桥路店经营的韭菜, 腐霉利不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中关村国际医药检验认证科技有限公司。

9. 由乐陵市永兴和食品有限公司生产, 北京时尚天虹百货有限公司新奥天虹分公司经营的油醋汁(半固态酱状调味料), 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国贸食品科学研究院有限公司(国家副食品质量检验检测中心)。该产品信息仅指本次抽检结果。

10. 由天津市太师来食品有限公司生产, 北京锋华正茂商贸有限公司经营的蛋黄软饼(蔓越莓口味)(烘烤糕点), 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国贸食品科学研究院有限公司(国家副食品质量检验检测中心)。该产品信息仅指本次抽检结果。

11. 由天津市太师来食品有限公司生产, 北京锋华正茂商贸有限公司经营的蛋黄软饼(椰奶口味)(烘烤糕点), 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国贸食品科学研究院有限公司(国家副食品质量检验检测中心)。该产品信息仅指本次抽检结果。

12. 北京金河谷百货商贸有限公司经销的甘草杏, 菌落总数不符合食品安全国家标准规定。初检检验机构为中国肉类食品综合研究中心。

三、不合格食品的核查处置

针对在食品安全监督抽检中发现的不合格食品，我局已依法对其进行立案调查。对标称生产企业在外省的，我局已将不合格食品情况通报了当地市场监管部门。

特此公告。

- 附件：1. 食品安全常规监督抽检产品合格信息
2. 食品安全常规监督抽检产品不合格信息
3. 不合格项目的说明

北京市朝阳区市场监督管理局

2022年7月8日

不合格项目说明

一、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)

豆制品中的铝除天然存在外, 主要来源于添加的改良剂和膨松剂, 其主要成分是硫酸铝钾、硫酸铝铵, 加入后可使食品更蓬松。依据 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定, 豆制品中铝的残留量(干样品, 以 Al 计)应 $\leq 100\text{mg/kg}$ 。本次检出铝的残留量超标的脆皮豆腐, 超标的原因可能是生产者使用含铝的食品添加剂时控制不当则会产生超标问题。长期过量摄入铝会导致运动和学习记忆能力下降, 影响儿童智力发育, 抑制胎儿的生长发育。此外, 铝在体内积蓄会增加肾的负担, 对肾脏造成伤害。

二、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物, 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。水产品中恩诺沙星超标的原因, 可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定, 恩诺沙星(以恩诺沙星和环丙沙星之和计)在牛、羊、猪、兔、禽和其他动物的肌肉中最高残留限量为 $100\mu\text{g/kg}$ 。长期摄入

恩诺沙星超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

三、噻虫嗪

噻虫嗪是第二代新烟碱类杀虫剂，不仅具有触杀、胃毒、内吸活性，而且具有高效、光谱及作用速度快、持效期长等特点，被广泛应用于农业和畜牧业。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定生姜中噻虫嗪的最大残留限量为 0.3mg/kg。农残超标的主要原因是对于停药期控制不严格和用药范围未控制好所产生的。生姜中噻虫嗪超标可能是由于在生姜种植过程中过量使用噻虫嗪所致。长期食用噻虫嗪残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

四、腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂，兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）规定韭菜中腐霉利的最大残留限量为 0.2mg/kg。农残超标的主要原因是对于停药期控制不严格和用药范围未控制好所产生的。韭菜中腐霉利超标可能是由于在韭菜种植过程中过量使用腐霉利所致。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬

菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

五、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。

六、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，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 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^4 CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过 10^3 CFU/g。蜜饯中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当

等有关。