

# 洪泽区 2024 年食品安全抽检 分析报告

淮安市洪泽区市场监督管理局  
二〇二五年一月

## 目 录

一、概述.....	2
二、抽检结果情况.....	3
(一) 按时间分析.....	3
(二) 按环节分析.....	4
(三) 按食品类别分析.....	5
(四) 按不合格食品分析.....	7
三、不合格项目分析.....	7
(一) 农药残留超标问题.....	8
(二) 兽药残留超标问题.....	9
(三) 超范围、超限量使用食品添加剂问题.....	10
(四) 微生物污染问题.....	10
(五) 质量指标不达标问题.....	11
四、工作总结.....	11
五、工作展望.....	13

## 一、概述

为认真履行食品安全监管职能，及时发现和处置食品安全风险隐患，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，淮安市洪泽区市场监督管理局按照区委、区政府关于食品安全工作部署要求，结合洪泽区当前实际情况，组织实施了洪泽区 2024 年食品安全监督抽检工作。

2024 年，淮安市洪泽区市场监督管理局累计完成县级食品安全监督抽检 1773 批次，共发现不合格样品 34 批次，合格样品 1739 批次，整体合格率 98.08%。其中，加工食品抽检 1508 批次，合格样品 1487 批次，不合格样品 21 批次，抽检合格率 98.61%；食用农产品抽检 265 批次，合格样品 252 批次，不合格样品 13 批次，抽检合格率 95.09%。

2024 年，洪泽区均衡推进品种、时间、区域抽检进度。抽检覆盖食品生产环节、流通环节和餐饮环节。涉及粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、肉制品、乳制品、饮料、方便食品、饼干、罐头、冷冻饮品、速冻食品、薯类和膨化食品、糖果制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、食糖、水产制品、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、餐饮食品、食品添加剂、食用农产品等 26 个食品大类。检出 5 批次调味品、1 批次蔬菜制品、1 批次淀粉及淀粉制品、14 批次餐饮食品、13 批次食用农产品，共 34 批次不合格样品。

对于抽检中发现的不合格产品，我局已责令生产经营者查清产品流向，召回、下架不合格产品，控制风险，并分析原因进行整改，涉及的不合格产品按要求开展核查处置工作。

现对洪泽区 2024 年食品安全监督抽检结果进行分析，报告如下：

## 二、抽检结果情况

### (一) 按时间分析

2024年，洪泽区均衡推进全年抽检进度。第一季度抽检171批次，占比9.64%；第二季度抽检724批次，占比40.83%；第三季度抽检628批次，占比35.42%；第四季度抽检250批次，占比14.10%。抽检结果方面，第一季度未发现不合格，合格率100.00%；第二季度发现12批次不合格，合格率98.34%；第三季度发现21批次不合格，合格率96.66%；第四季度发现1批次不合格，合格率99.60%。具体2024年各季度抽检情况见表1和图1。

表1 2024年各季度抽检结果情况汇总表

抽样时间	抽检批次	合格批次	不合格批次	合格率
第一季度	171	171	0	100.00%
第二季度	724	712	12	98.34%
第三季度	628	607	21	96.66%
第四季度	250	249	1	99.60%
合计	<b>1773</b>	<b>1739</b>	<b>34</b>	<b>98.08%</b>

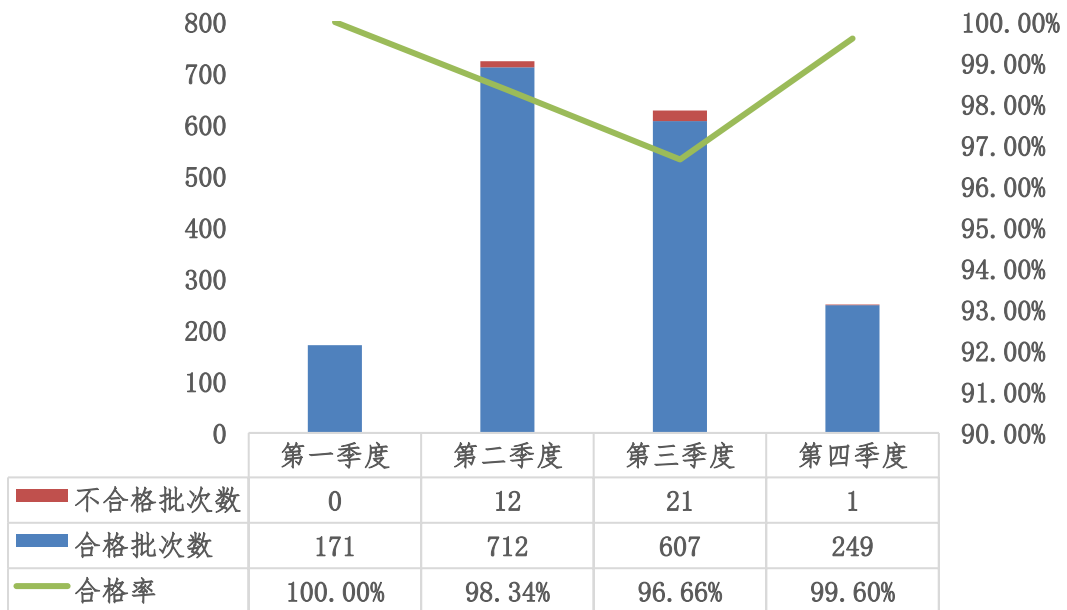


图1 2024年各季度抽检结果情况对比图

## （二）按环节分析

2024年食品安全监督抽检任务覆盖了全区生产、流通和餐饮3个环节。其中，生产环节抽检148批次，未发现不合格，抽检合格率100.00%；流通环节抽检1176批次，发现17批次不合格，抽检合格率98.55%；餐饮环节抽检449批次，发现17批次不合格，抽检合格率96.21%。具体各环节抽检情况见表2和图2。

表2 各抽样环节抽检结果情况汇总表

抽样环节	抽检批次	合格批次	不合格批次	合格率
生产环节	148	148	0	100.00%
流通环节	1176	1159	17	98.55%
餐饮环节	449	432	17	96.21%
合计	1773	1739	34	98.08%

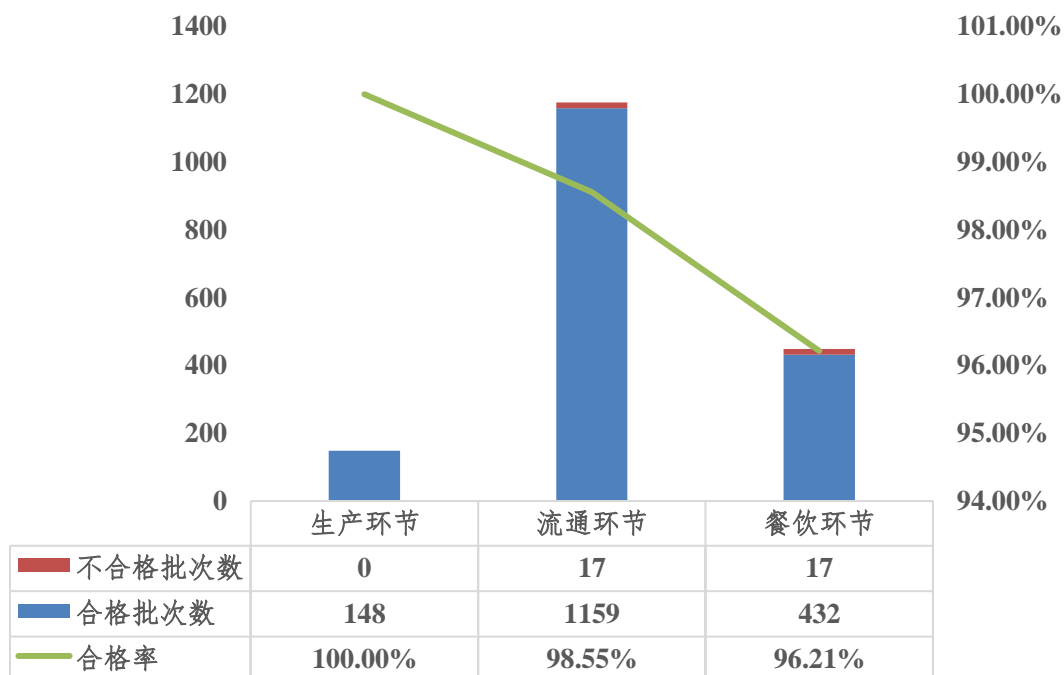


图2 各抽样环节抽检结果情况对比图

### （三）按食品类别分析

2024年洪泽区食品安全监督抽检涉及粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品等26个食品大类。其中，调味品抽检120批次，检出5批次不合格，合格率95.83%；糕点抽检36批次，检出1批次不合格，合格率97.22%；蔬菜制品抽检34批次，检出1批次不合格，合格率97.06%；淀粉及淀粉制品抽检52批次，检出1批次不合格，抽检合格率98.08%；餐饮食品抽检278批次，检出14批次不合格，抽检合格率94.96%。食用农产品抽检265批次，检出13批次不合格，合格率95.09%。其他21个食品大类均未检出不合格。具体各食品大类检验情况和批次分布情况见表3和图3。

表3 2024年各食品大类检验情况

序号	食品类别	抽检批次	合格批次	不合格批次	合格率
1	粮食加工品	170	170	0	100.00%
2	食用油、油脂及其制品	23	23	0	100.00%
<b>3</b>	<b>调味品</b>	<b>120</b>	<b>115</b>	<b>5</b>	<b>95.83%</b>
4	肉制品	57	57	0	100.00%
5	乳制品	46	46	0	100.00%
6	饮料	135	135	0	100.00%
7	方便食品	61	61	0	100.00%
8	饼干	63	63	0	100.00%
9	罐头	37	37	0	100.00%
10	冷冻饮品	20	20	0	100.00%
11	速冻食品	21	21	0	100.00%
12	薯类和膨化食品	25	25	0	100.00%
13	糖果制品	51	51	0	100.00%
14	酒类	52	52	0	100.00%
<b>15</b>	<b>蔬菜制品</b>	<b>34</b>	<b>33</b>	<b>1</b>	<b>97.06%</b>
16	水果制品	8	8	0	100.00%
17	炒货食品及坚果制品	6	6	0	100.00%
18	蛋制品	18	18	0	100.00%
19	食糖	33	33	0	100.00%
20	水产制品	14	14	0	100.00%

序号	食品类别	抽检批次	合格批次	不合格批次	合格率
21	淀粉及淀粉制品	52	51	1	98.08%
22	糕点	124	124	0	100.00%
23	豆制品	56	56	0	100.00%
24	餐饮食品	278	264	14	94.96%
25	食品添加剂	4	4	0	100.00%
26	食用农产品	265	252	13	95.09%
	合计	1773	1739	34	98.08%

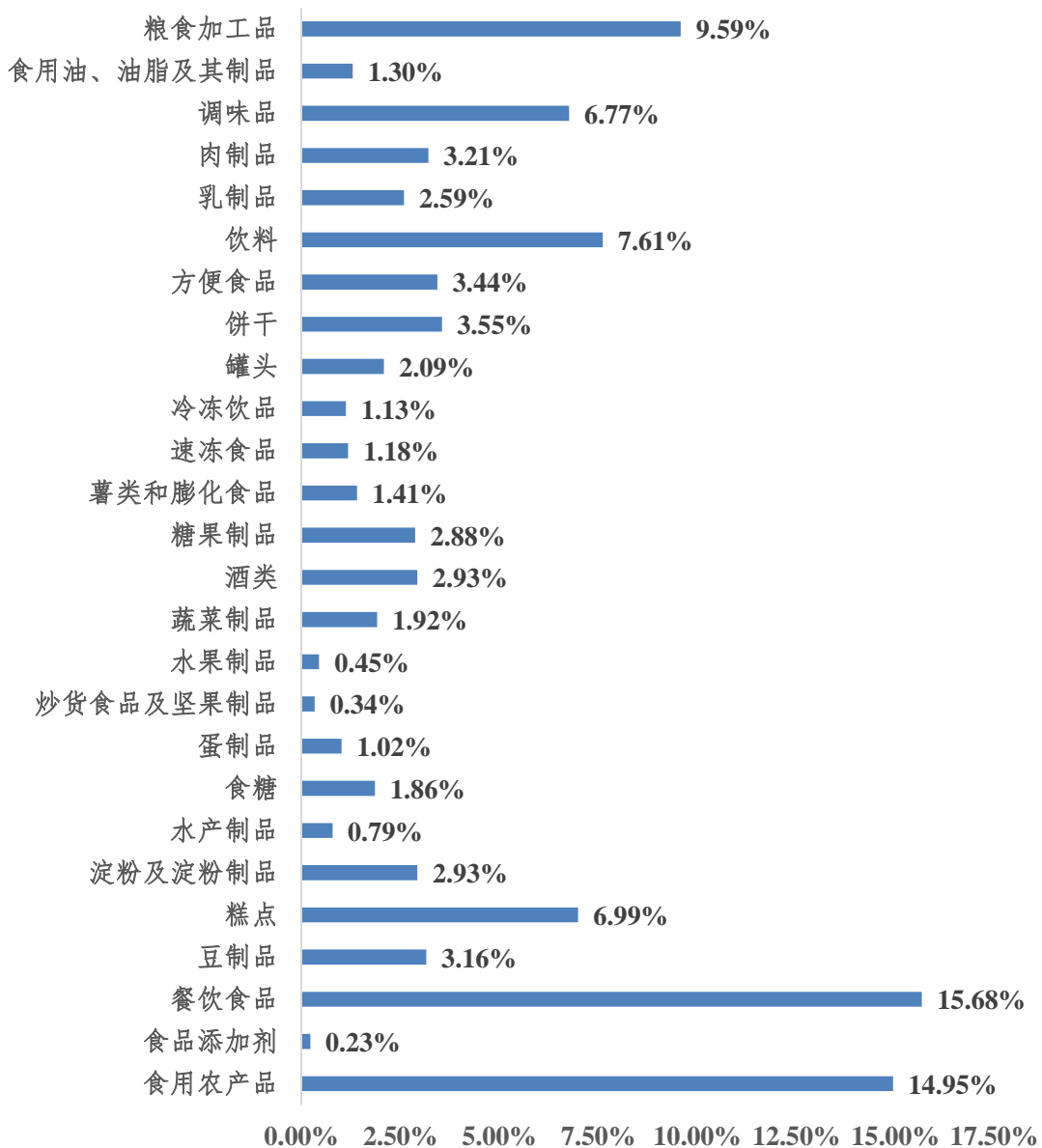


图 3 各食品大类抽检批次分布情况

#### （四）按不合格食品分析

2024年，洪泽区食品安全监督抽检共发现34批次不合格。包括调味品5批次、蔬菜制品1批次、淀粉及淀粉制品1批次、餐饮食品14批次、食用农产品13批次。具体情况见图4。

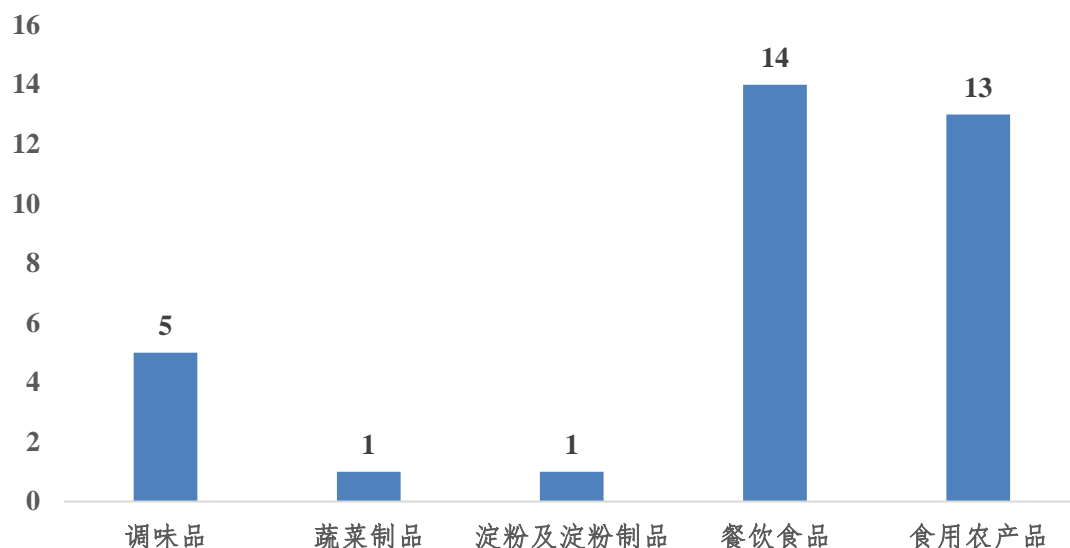


图4 各食品大类中不合格批次统计情况

### 三、不合格项目分析

2024年，洪泽区食品安全监督抽检，共计检出不合格样品34批次，涉及不合格项目13项，共36项次。根据食品具体检验项目不同，可以将其分为农药残留超标、兽药残留超标、超范围超限量使用食品添加剂、微生物污染、质量指标等。其中，农药残留超标占比最大。农兽药残留超标问题占总数的38.89%；其次是微生物污染问题，占总数的22.22%；超范围、超限量使用食品添加剂问题占比19.44%；质量指标不达标问题占比16.67%；兽药残留超标问题占比2.78%。具体情况见图5。



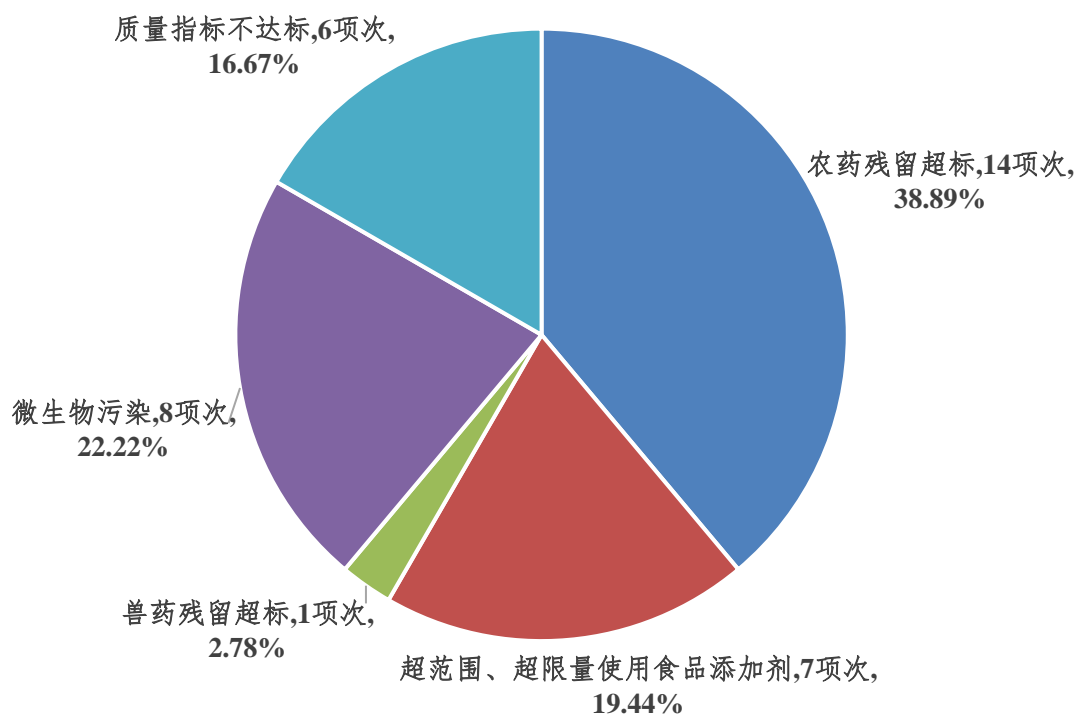


图5 不合格项目类型分布情况

### (一) 农药残留超标问题

2024年洪泽区食品安全抽检发现农药残留超标24批次，占全部发现问题的38.89%。按照食品类别进行统计，农药残留项目不合格的食品大类均为食用农产品，包括11批次蔬菜和1批次水果类；按照具体项目进行统计，不合格项目共6项14项次。其中。噻虫胺5项次、噻虫嗪4项次等。具体不合格农药残留项目统计见表4。

表4 农药残留超标问题统计情况

序号	项目名称	不合格项次	涉及食品细类/频次
1	噻虫胺	5	姜*4、胡萝卜*1
2	噻虫嗪	4	姜*2、豇豆*2
3	阿维菌素	1	普通白菜*1
4	吡虫啉	1	香蕉*1
5	毒死蜱	1	芹菜*1
6	氧乐果	1	结球甘蓝*1
7	啶虫脒	1	普通白菜*1

在种植过程中,为了满足农产品正常生长、去除病害或者为了促进其生长,常常使用农药。农药是现代科技发展的产物,在现代农业生产中发挥着巨大的作用,同时农药又具有一定的安全风险。因此,我国制订了《农药管理条例》从农药登记、生产、经营、使用、监督 and 法律责任各个环节把控农药的质量,加强农药的管理,同时也制订了《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定了农药在各种农作物中的残留情况,以保证人民的健康。

农药在从农田到餐桌的各个环节都应严格遵照国家相关的法律法规进行管理,在最大限度内保证人民健康。超范围、超剂量和违反使用时间(不遵守休药期)使用农药是导致食品中农药残留不合格的主要原因。

## (二) 兽药残留超标问题

2024年洪泽区食品安全抽检发现兽药残留项目不合格食品1批次,为淡水鱼中恩诺沙星(以恩诺沙星和环丙沙星之和计)超标。

兽药的使用是为了预防及治疗动物疾病或者有目的地调节其生理机能、促进动物生长繁殖和提高生产性能,其在降低动物发病率与死亡率、提高饲料利用率、促生长和改善肉品品质方面起到十分显著的作用。兽药已成为现代畜牧业不可缺少的物质,同时兽药又有一定的安全风险。因此,我国制订了《兽药管理条例》,从兽药的研制、生产、经营、进出口、使用和监督管理各个环节加强兽药管理,同时也制订了《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》(GB 31650)规定了兽药在食品中的残留情况,以保证人民的健康。

兽药在生产、经营及使用的各个环节都应严格遵照国家相关的法律法规进行管理,在最大限度内保证人民健康。超量用药、违反用药时间、使用违禁或淘汰药的行为都有可能导致兽药残留不合格。

### （三）超范围、超限量使用食品添加剂问题

2024 年洪泽区食品安全抽检发现超范围、超限量使用食品添加剂的食品 7 批次，占比 19.44%。涉及香辛料调味品中二氧化硫残留量、粉丝粉条中铝的残留量、干制食用菌中的苯甲酸及其钠盐。具体不合格食品添加剂项目统计见表 5。

表 5 超范围、超限量使用食品添加剂问题统计情况

序号	项目名称	不合格项次	涉及食品细类/频次
1	二氧化硫残留量	5	其他香辛料调味品*5
2	铝的残留量 (干样品,以 Al 计)	1	粉丝粉条*1
3	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	1	干制食用菌*1

主要由于生产企业为了达到改善产品品质、口感、香味等目的、或为了延长保质期有效防腐等,添加一定量的甜味剂、防腐剂。在添加过程中违背了 GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》要求,属于超范围、超限量使用食品添加剂。

在规定的适用范围和限量内使用食品添加剂不会对人体健康产生危害。而超范围、超限量使用食品添加剂是滥用食品添加剂的违法行为,无论对人体健康是否有可见危害,都应该受到法律的制裁。

### （四）微生物污染问题

2024 年洪泽区食品安全抽检发现微生物污染问题的食品 8 批次,均为复用餐饮具(餐馆自行消毒)检出大肠菌群。

大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。其卫生学意义:一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌;二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌,提示食品被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌等)污染的可能性较大。食品中大肠菌群不合格,说明食品存在卫生质量缺陷,对人体健康具有潜在危害。

餐饮具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮单位对餐饮具的清洗消毒工作不够重视，缺乏餐饮具清洗消毒的设施或为规范使用，相关工作人员的操作不够规范等。

#### （五）质量指标不达标问题

酸价又称酸值、酸度、中和值，表示中和 1 克化学物质所需的氢氧化钾（KOH）的毫克数，是对食品中游离羧酸基团数量的一个计量标准，主要反映食品中油脂的酸败程度，是油性食品和含油食品的关键质量指标之一。AV 超标食品一般会有哈喇味等不友好的气味，一方面来源于油脂水解产生的有异味的短链脂肪酸（ $C_4\sim C_{10}$ ），另一方面是过氧化物分解产生的具有特殊气味的低分子醛、酮或羧酸等。

GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》规定，煎炸过程中的食用植物油酸价（KOH）不应超过 5mg/g，在本年度任务中，检出 6 批次煎炸过程用油酸价（KOH）超标。

食物煎炸时内部水分蒸发出来与油脂发生反应，导致甘油三酯水解、断裂和脂肪酸双键的氧化，生成具有刺激性气味的游离脂肪酸。油温高、使用时间长是导致煎炸过程中的食用植物油中酸价超标的主要原因。

#### 四、工作总结

2024 年，淮安市洪泽区市场监督管理局高度重视抽检工作，加强组织领导和监督管理，确保抽检监测工作统筹协调，上下贯通，各项工作落实到位，顺利完成年度抽检任务。食品安全监督抽检发现农药残留超标、兽药残留超标、超范围超限量使用食品添加剂等食品安全问题。其中，食用农产品中农药残留超标问题较为突出，其中包括毒死蜱、氧乐果等禁限用农药残留超标，是需要重点关注和治理的食品安全风险点。

在下一步工作中，我局将以落实“四个最严”为根本遵循，坚持问题导向，紧盯高风险食品、高风险指标和高风险区域，提升隐患排查、风险控制和预警交流能力。为促进洪泽区食品产业高质量发展，营造良好放心的消费环境，我局对食品生产经营者从以下方面加强监管及指导：

（一）加大流通环节、餐饮环节各抽检地点的监管力度，制定专项抽检计划，提高准入水平，排查风险。开展餐饮环节各项餐饮食品安全专项整治，特别是要加大对宴席承办餐饮单位、学校及托幼机构食堂、机关企事业单位食堂、个体工商户等重点领域、重点单位的监督检查，加大现场制售食品、历年高风险产品的抽检力度，减少引发食物中毒的安全隐患，有效防范食物中毒事故发生，保障人民群众饮食安全。

（二）提升企业主体责任意识。加强《食品安全法》的宣贯，切实提高生产企业的主体责任意识，建立食品安全信用档案，检查食品生产企业在国家信用公示系统的标注情况，补充相关信息，并督促企业做好自查工作。

（三）突出重点食品安全问题整治，深入辖区内重点食品生产企业排查风险隐患，及时掌握食品生产企业实际情况，积极防控食品生产安全风险，完善食品安全风险隐患清单。重点治理食品生产企业“两超一非”、掺假使假、虚假宣传等问题。

（四）依法做好食品抽检核查处置工作，收到不合格食品检验报告后，及时启动核查处置工作。立足食品安全风险防控，完善核查处置制度规范，用好信用监管和智慧监管手段，着力推动重点问题核查处置，提升案件办结率，确保核查处置信息填写及时、准确。在核查处置过程中发现涉嫌犯罪或涉及其他部门职责的，及时移送移交。

## 五、工作展望

为了进一步做好洪泽区食品安全抽检工作，全面落实国家市场监督管理总局、省市场监管局、市市场监管局和区委、区政府食品安全监管工作部署，淮安市洪泽区市场监督管理局将围绕保障全区人民群众食品安全这一中心任务，不断创新监管机制，积极强化监管措施，全面提升食品安全监管水平。在食品安全抽检工作中，按照相关食品安全监督抽检工作的要求，对抽样、检验、数据上报、不合格样品结果报送和核查处置各环节工作制定高标准、严要求，保质保量完成食品安全抽检任务，发挥好抽检监测作为食品安全监管抓手和维护食品安全的震慑作用，致力于提高生产加工环节、市场流通环节、餐饮服务环节的食品安全和质量水平，保障全区人民的食品安全，为群众“舌尖上的安全”保驾护航。