

北京市朝阳区市场监督管理局关于 2021 年食品安全常规监督抽检信息的公告 (2021 年第 2 期)

根据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

2021 年 1-7 月开展食品安全常规监督抽检 2461 批次，根据食品安全国家标准检验和判定，其中合格样品 2443 批次，不合格样品 18 批次。饼干 28 批次，全部合格；餐饮食品 25 批次，全部合格；茶叶及相关制品 31 批次，全部合格；炒货食品及坚果制品 29 批次，全部合格；蛋制品 8 批次，全部合格；淀粉及淀粉制品 72 批次，全部合格；调味品 265 批次，全部合格；豆制品 63 批次，全部合格；方便食品 41 批次，全部合格；蜂产品 34 批次，全部合格；糕点 130 批次，全部合格；酒类 84 批次，全部合格；可可及焙烤咖啡产品 7 批次，全部合格；冷冻饮品 36 批次，全部合格；粮食加工品 114 批次，全部合格；肉制品 72 批次，全部合格；乳制品 84 批次，全部合格；食糖 63 批次，全部合格；食用油、油脂及其制品 68 批次，全部合格；蔬菜制品 59 批次，全部合格；薯类和膨化食品 13 批次，全部合格；水果制品 33 批次，全部合格；速冻食品 23 批次，全部合格；糖果制品 44 批次，全部合格；特殊膳食食品 2 批次，全部合格；饮料 151 批次，全部合格；婴幼儿配方食品 3 批次，全部合格；，其他食品 59 批次，全部合格；罐头 75 批次，全部合格；食用农产品 734 批次，其中合格样品 71 批次，不合格

样品 16 批次；水产制品 11 批次，其中合格样品 9 批次，不合格样品 2 批次。

二、不合格样品情况

1.由日照市康珍水产食品有限公司生产，北京物美生活超市有限公司双井店经营的鲜脆海蜇丝，山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)不符合食品安全国家标准规定。检验机构为国家轻工业食品质量监督检测中心，该产品信息仅指本次抽检结果。

2.由日照弘润食品有限公司生产，北京京客隆商业集团股份有限公司首都机场店经营的老陈醋海蜇头，铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)不符合食品安全国家标准规定。初检检验机构为国家轻工业食品质量监督检测中心；复检检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心，该产品信息仅指本次抽检结果。

3.由北京川坝子餐饮管理有限公司经营的杭椒，克百威不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

4.由北京市朝阳区建筑工程公司经营的芹菜,甲拌磷不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

5.由四川省首博建筑工程有限公司经营的长茄子,克百威不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

6.由中铁十八局集团有限公司经营的香蕉,吡虫啉不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

7.由北京汤城小厨餐饮管理有限公司太阳宫分公司经营的乌鸡,甲氧苄啉不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

8.由北京荣居轩餐饮管理有限公司经营的红彩椒,啉虫脒不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

9.由北京瑰海火烧云餐饮有限公司经营的小米辣(辣椒),镉(以 Cd 计)不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

10.由北京瑰海火烧云餐饮有限公司经营的牛蛙,恩诺沙星不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

11.由北京韩时送餐饮管理有限公司第三分公司经营的香蕉,吡虫啉不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

12.由北京尹兴德品餐饮管理有限公司常营分店经营的鸡蛋,恩诺沙星不符合食品安全国家标准规定。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。该产品信息仅指本次抽检结果。

13.由北京绿阳鲜果蔬店经营的青椒,甲拌磷不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中国海关科学技术研究中心,该产品信息仅指本次抽检结果。

14.由北京市朝阳区管庄乡马晶晶商店经营的芹菜,甲拌磷不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中国海关科学技术研究中心,该产品信息仅指本次抽检结果。

15.由北京劲松农光里农贸市场中心经营的芹菜,甲拌磷不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中国海关科学技术研究中心,该产品信息仅指本次抽检结果。

16.由北京聚果百货店经营的油麦菜，甲拌磷不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中国海关科学技术研究中心，该产品信息仅指本次抽检结果。

17.由北京聚果百货店经营的香芹，氧乐果不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中国海关科学技术研究中心，该产品信息仅指本次抽检结果。

18.由北京四季鲜香商贸有限公司的板蟹，镉(以 Cd 计)不符合食品安全国家标准规定。检验机构为中国海关科学技术研究中心，该产品信息仅指本次抽检结果。

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

2021年9月1日

不合格项目说明

一、甲拌磷

甲拌磷是一种有机磷类广谱、内吸、高毒杀虫剂，对害虫具有触杀、胃毒、熏蒸作用，属高毒农药。GB 2763-2019中指出甲拌磷的每日允许摄入量(ADI 值)为 0.0007mg/kg b.w。按照最大残留限值 0.01 mg/kg 计算，一个体重 60kg 的健康成年人，每日摄取大于 4.2kg 的芹菜才可能存在安全风险。依据《中国居民膳食指南（2016 版）》，成人每天推荐食用蔬菜类总量在 300g-500g 之间，按照饮食习惯，超标较低的样品一般不会对消费者的身体健康构成威胁。农业部第 199 号公告中也指出甲拌磷属高毒农药，不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药上。按照 GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的要求，蔬菜中甲拌磷最大残留量为 0.01mg/kg。此次抽检芹菜中检出甲拌磷 0.13mg/kg，可能是种植过程中违规使用，或由环境污染而富集

二、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2019)中规定，克百威在蔬菜中的最大残留限量为 0.02mg/kg。此次杭椒和长茄子中克百威检出值分别为 0.029mg/kg 和 0.0387mg/kg，标准规定为不大于 0.02mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响

三、啉虫脒

啶虫脞是一种具有触杀、渗透和传导作用的新型广谱低毒杀虫剂，作用于昆虫神经系统突触部位的烟碱乙酰胆碱受体，干扰昆虫神经系统的刺激传导，引起神经系统通路阻塞，造成神经递质乙酰胆碱在突触部位的积累，从而导致昆虫麻痹，最终死亡。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，甜椒中啶虫脞最大残留量为 0.2mg/kg，本次抽检的红彩椒中啶虫脞含量为 0.272mg/kg。造成啶虫脞不合格的主要原因可能是一些农产品种植者为了增强防治效果，从而使用过量。

四、吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。产品速效性好，药后 1 天即有较高的防效，残留期长达 25 天左右。药效和温度呈正相关，温度高，杀虫效果好。主要用于防治刺吸式口器害虫，不慎食用和长期过量食用吡虫啉超标的作物对人体有害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，香蕉中吡虫啉最大残留量为 0.05mg/kg，本次抽检的不合格香蕉中吡虫啉含量为 0.267mg/kg。造成吡虫啉不合格的主要原因可能是一些农产品种植者为了增强防治效果，从而使用过量。

五、甲氧苄啶

甲氧苄啶是合成的广谱抗菌剂，常与磺胺类药物一同使用，属磺胺增效药。《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，甲氧苄啶在猪、牛、家禽（产蛋期禁用）中的最大限量为 50 μg/kg。本次抽检的不合格乌鸡中甲氧苄啶含量超标，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关

兽药。在家禽养殖过程中超量添加控制疫病药物的剂量，以及不遵守休药时期规定，导致在市场上销售的产品，还残留着超标的药物。如果长期食用甲氧嘧啶超标的食物，可能会引起恶心、呕吐、皮疹、头痛等症状，还可能引起肝、肾功能损害。

六、镉

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，新鲜蔬菜中镉的最大残留限量值为 0.05mg/kg，此次检测出不合格辣椒中镉含量为 0.07mg/kg。不合格原因可能是工业生产过程中排出含镉的污水，污染了河水及农田，生长过程中来自环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，主要累积在肝、肾、胰腺、甲状腺和骨骼中，使肾脏器官等发生病变，并影响人的正常活动，造成贫血、高血压等病症。

七、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟奎诺酮类广谱抑菌剂，可作为动物用药品，在动物体内的半衰期长，有良好的组织分布性，属于广效性抑菌剂，对于革兰氏阳性菌、阴性菌及霉形体具有抑菌作用。鉴于长期食用可能导致的健康危害，《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留量》（GB31650-2019）标准要求规定“恩诺沙星”在动物的肌肉中检出的限值为 $\leq 100\mu\text{g}/\text{kg}$ ，在鸡蛋中不能检出。此次检测出不合格牛蛙样品和鸡蛋样品中恩诺沙星含量超标的原因，可能是养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。人若长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致恩诺沙星在体内蓄积，进而对人体机能产生危害，还有可能使人体产生耐药性，影响软骨发育，导致畸形。

八、氧乐果

氧乐果是一种内吸、触杀型杀虫剂，具有高效的杀虫、杀螨作用，主要用于防治吮吸式口器虫和植物性螨。属于高毒类杀虫药剂。对人、畜高毒。由于其毒性高，2002年我国农业部公告第194号已经停止氧乐果等产品的新增临时登记申请。GB2763-2019《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》规定在蔬菜、水果中限量为0.02mg/kg。人中毒后会引起头晕、头痛、乏力、恶心、呕吐、多汗、胸闷、视物模糊、瞳孔缩小等。氧乐果属于有机磷类杀虫剂。不合格原因分析：可能原因是由于种植过程中违规使用；种植中使用乐果农药的降解产物后采摘过早导致药物残留超标。

九、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸和山梨酸钾是国际上应用最广的防腐剂，具有较高的抗菌性能，抑制霉菌的生长繁殖，通过抑制微生物体内的脱氢酶系统，达到抑制微生物的生长和起防腐作用。广泛用于干酪、酸乳酪等各种乳酪制品、面包点心制品、饮料、果汁、果酱、酱菜和鱼制品等食品的防腐。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，熟制水产品（可直接食用）中山梨酸含量最大值为1.0g/kg，此次抽检不合格的鲜脆海蜇丝，实际检测山梨酸含量1.49g/kg，高于标准要求。山梨酸在一般食品中添加量只要不超过限量要求是很安全的，如果超标严重，并且长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

十、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)

在海蜇加工过程中，国家允许添加适量的硫酸铝钾，也就是明矾。明矾是一种食品添加剂，这种食品添加剂是作为脱水剂来使用的，它可以去除海蜇中的水分和毒素，改善海

蛰的品质。在国家标准中，明矾在腌制水产品过程中，可以按照生产需要添加并没有明确的限量。而这个明矾就是造成海蜇含铝的原因。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，腌制水产品（仅限海蜇）不高于500mg/kg。此次抽检的鲜脆海蜇丝和老陈醋海蜇头检测结果分别为 1.13×10^3 mg/kg; 603mg/kg，高于标准要求。长期食用高铝食品者，由于铝具有集聚性和对骨骼中钙、磷吸收的影响，会对人体骨骼造成一定伤害。