兴县2021年食品安全监督抽检分析情况

通报

为进一步健全完善食品安全抽检监测工作体系，提升工作质效和风险防控水平，科学规范做好食品安全抽检工作，根据《吕梁市市场监督管理局关于印发2021年全市食品安全监督抽检实施方案的通知》（吕市监发〔2021〕94号），结合我县创安实际，开展了2021年度的食品安全监督抽检工作，现将抽查检验结果分析情况通报如下：

**一、抽检整体情况**

**1、2021年食品安全监督抽检占比情况**

2021年县局计划组织抽检1365批次食品（包括监督抽检1165批次，风险监测等200批次，组织开展“你点我检”食品专项抽检200批次），截止2021年11月30日，共抽检1365批次（包括食品安全监督抽检1165批次，送检、食品监测200批次）。

监督抽检1165批次食品（包括组织开展“你点我检”食品专项抽检2期200批），其中食用农产品抽检437批次，占总批次的37.5%；普通食品抽检728批次，占总批次的62.5%。（具体见：表1 2021年食品安全监督抽检占比情况表、图1 2021年食品安全监督抽检占比情况图）

表1 2021年食品安全监督抽检占比情况表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **食品大类** | **抽检批次** | **占比** |
| 食用农产品 | 437 | 37.5% |
| 普通食品 | 728 | 62.5% |
| 合　　计 | 1165 | 100.00% |

图1 2021年食品安全监督抽检占比情况图

## 2.2021年食品安全监督抽检合格情况

　　截止2021年11月30日，2021年度县局组织共计监督抽检1165批次食品，食用农产品抽检437批次，普通食品食品抽检728批次。已出检验结果并公示1057批次，食用农产品合格383批次，不合格7批次，合格率为98.2%；普通食品合格663批次，不合格4批次，合格率为99.4%。（具体见：表2 2021年食品安全监督抽检合格情况表、图2　2021年食品安全监督抽检合格情况图）

表2 2021年食品安全监督抽检情况表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食品大类 | 抽检批次 | 已出检验结果批次 | 合格批次 | 不合格批次 | 合格率 |
| 食用农产品 | 437 | 390 | 383 | 7 | 98.2% |
| 普通食品 | 728 | 667 | 663 | 4 | 99.4% |
| 合计 | 1165 | 1057 | 1046 | 11 | 98.96% |

图2　2021年食品安全监督已出检验结果抽检情况图

二、2021年各大类食品抽检情况

**1.食用农产品抽检情况**

（1）食用农产品种类占比情况

　　县局组织监督抽检食用农产品437批次，已出结果390批次。其中畜禽肉及副产品抽检13批次，占总批次的3%；蔬菜产品抽检272批次，占总批次的70%；水产品抽检12批次，占总批次的3%；水果类产品抽检76批次，占总批次的19%；鲜蛋产品抽检10批次，占总批次的3%；豆类产品抽检5批次，占总批次的1%；生干坚果与籽类食品抽检2批次，占总批次的1%。（具体见：表3 食用农产品种类占比情况表、图3 食用农产品种类占比情况图）

表3 食用农产品种类占比情况表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 种类 | 抽检批次 | 占比 |
| 蔬菜 | 272 | 70% |
| 水果类 | 76 | 19% |
| 畜禽肉及副产品 | 13 | 3% |
| 水产品 | 12 | 3% |
| 鲜蛋 | 10 | 3% |
| 豆类 | 5 | 1% |
| 生干坚果与籽类食品 | 2 | 1% |
| 合计 | 390 | 100% |

图3 食用农产品种类占比情况图

## （2）食用农产品不合格情况

　　2021年县局组织抽检所以批次农产品样品，包含蔬菜、水果类、豆类、畜禽肉及副产品、生干坚果与籽类食品、鲜蛋、水产品等7类食用农产品，已出结果中9批次不合格（风险监测2批次），不合格样品类别涉及蔬菜、水果类、鲜蛋，其他食品亚类中未发现不合格样品。其中，蔬菜不合格批次最多，9批次不合格样品中蔬菜有6批次不合格，占不合格样品的比例为66.67%，此外，水果类不合格样品2批次，鲜蛋不合格样品1批次。（具体见：表4不合格样品食品类别统计表、图4不合格样品食品类别统计图）

表4不合格样品食品类别统计表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品亚类（二级） | 不合格样品批次 | 占不合格样品总批次的比例% |
| 1 | 蔬菜 | 6 | 66.67% |
| 2 | 水果类 | 2 | 22.22% |
| 3 | 鲜蛋 | 1 | 11.11% |
|  | 总计 | 9 | 100% |

图4不合格样品食品类别统计图

**2.普通食品抽检情况**

　　（1）普通食品种类占比情况

县局组织普通食品抽检共728批次，已出结果667批次。其中占比百分之五以上的有蔬菜及其制品、调味品、饮料、粮食加工品、餐饮食品和淀粉及淀粉制品。（具体见：表5普通食品抽检占比情况表、图5普通食品抽检占比情况图）

表5 普通食品抽检占比情况表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 种　　类 | 抽检批次 | 占　比 |
| 1 | 蔬菜及其制品 | 140 | 21% |
| 2 | 调味品 | 118 | 18% |
| 3 | 饮料 | 59 | 9% |
| 4 | 粮食加工品 | 45 | 7% |
| 5 | 餐饮食品 | 32 | 5% |
| 6 | 淀粉及淀粉制品 | 31 | 5% |
| 7 | 豆制品 | 27 | 4% |
| 8 | 乳制品 | 23 | 3% |
| 9 | 方便食品 | 21 | 3% |
| 10 | 罐头 | 19 | 3% |
| 11 | 食糖 | 18 | 3% |
| 12 | 食用油、油脂及其制品 | 17 | 3% |
| 13 | 饼干 | 16 | 2% |
| 14 | 酒类 | 16 | 2% |
| 15 | 肉制品 | 14 | 2% |
| 16 | 糖果制品 | 14 | 2% |
| 17 | 水果制品 | 14 | 2% |
| 18 | 糕点 | 13 | 2% |
| 19 | 薯类和膨化食品 | 8 | 1% |
| 20 | 炒货食品及坚果制品 | 8 | 1% |
| 21 | 蜂产品 | 4 | 1% |
| 22 | 蛋制品 | 4 | 1% |

普通食品抽检占比情况图

## （2）普通食品不合格情况

县局组织普通食品抽检共728批次，包含粮食加工品、调味品、乳制品、方便食品、速冻食品等28类，4批次不合格。不合格样品类别涉及炒货食品及坚果制品（2批次）、淀粉及淀粉制品（1批次）、糕点（1批次）、餐饮食品（4批次）、饮料（2批次）、食用油、油脂及其制品（1批次）、其他食品亚类中未发现不合格样品。（具体见：表6不合格样品食品类别统计表、图6不合格样品食品类别统计图）

表6不合格样品食品类别统计表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食品亚类（二级） | 不合格样品批次 | 占不合格样品总批次的比例% |
| 1 | 蔬菜制品 | 2 | 50% |
| 2 | 淀粉及淀粉制品 | 1 | 25% |
| 3 | 餐饮食品 | 1 | 25% |
| 合　　计 | | 4 | / |

图6不合格样品食品类别统计图

**3.2021年其他抽检产品情况**

（1）我县送检、风险监测发现在我县区域内生产、销售的不合格产品情况

截止2021年11月30日，2021年我县送检、风险监测发现在我县区域内生产、销售的不合格产品共2批次。其中包含豆芽（2批次），已移送公安机关。

（2）国抽、省抽、市抽发现在我县生产的不合格产品情况

截止2021年11月30日，2021年国抽、省抽、市抽发现在我县生产的不合格产品共0批次。其中国抽不合格产品0批次，省抽不合格产品0批次，市抽不合格产品0批次。

（3）本省、外省市抽及县抽食品安全监督抽检发现在我县生产的不合格产品情况

　　截止2021年11月30日，2021年本省、外省市、县两级食品安全监督抽检发现在我县生产的不合格产品共2批次。其中外省抽检不合格产品1批次（其中外省市抽不合格产品批次1批次、外省县抽不合格批次0批次），本省抽检不合格产品1批次（其中本省市抽不合格产品批次0批次、本省县抽不合格批次1批次），包含食醋（2批次）。（具体见： 表8　2021年本省、外省市抽及县抽食品安全监督抽检不合格信息统计表）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 表8　2021年本省、外省市抽及县抽食品安全监督抽检不合格信息统计表 | | | | | | | | | | | |
| **序号** | **标称生产　　　企业名称** | **标称生产企业地址** | **被抽样单位名称** | **被抽样单位地址** | **食品名称** | **规格型号** | **商标** | **生产日期/批号** | **不合格项目║检验结果║标准值** | **分类** | **任务来源/项目名称** |
| 1 | 山西清泉醋业有限公司 | 兴县康宁镇 | 交口县回龙乡佰得润购物超市 | / | 清泉老陈醋(酿造食醋) | 2.2L/桶 | 白清泉 | 2017-04-12 | 总酸(以乙酸计),g/100mL | 食醋 | 交口县市场监督管理局 |
| 2 | 山西清泉醋业有限公司 | 兴县康宁镇 | 天津华润万家生活超市有限公司开发区黄海路分店 | / | 清泉陈醋（酿造食醋） | 800mL/瓶 | 清泉+图形商标 | 2021-03-28 | 不挥发酸(以乳酸计),g/100mL | 食醋 | 天津市市场监督管理委员会 |

1. 食品安全抽检不合格项目分析

县局组织2021年食用农产品及预包装食品抽检共计1365批次（其中监督抽检1165批次，风险监测200批次），已出结果1100批次。通过检测发现不合格样品13批次，不合格项目类别包括农药残留、理化指标、食品添加剂等。（具体见： 表9　2021年不合格样品明细表）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 表9　2021年不合格样品明细表 | | |
| 样品名称 | 不合格项目 | 不合格批次 |
| 韭菜 | 腐霉利║2.28mg/kg║≤0.2； | 2 |
| 湿粉条 | 铝的残留量(干样品，以 Al 计）检出║1158mg/kg║≤200mg/kg | 1 |
| 生姜 | 噻虫胺║0.58mg/kg║≤0.2 mg/kg | 1 |
| 香蕉 | 吡虫啉║0.079mg/kg║≤0.05 mg/kg | 1 |
| 油麦菜 | 甲拌磷║0.24mg/kg║≤0.01mg/kg | 1 |
| 冰花肉 | 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)║0.341g/kg║≤0.075g/kg | 1 |
| 鸡蛋 | 恩诺沙星║56.2μg/kg║不得检出 | 1 |
| 沃柑 | 氯唑磷║0.040mg/kg║≤0.01mg/kg | 1 |
| 芹菜 | 甲拌磷║0.042mg/kg║≤0.01mg/kg | 2 |
| 豆芽 | 4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)║136ug/kg║不得检出； | 2 |
| 合　　　计 | | 13 |

**1、腐霉利**

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用，主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/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。

**2、铝的残留量(干样品，以Al 计)**

硫酸铝钾(又名钾明矾)、硫酸铝铵(又名铵明矾)是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。

铝的残留量项目不合格可能是商家违规过量使用所致，铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成分的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。

**3、噻虫胺**

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定生姜中噻虫胺残留限量值不得超过0.2mg/kg。少量的农药残留不会引起人类急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，对人体健康有一定影响。

**4、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，对人、畜、植物和天敌安全等特点，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。但摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒的能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

**5、甲拌磷**

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸等作用。《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，鳞茎类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01mg/kg。油麦菜中甲拌磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

**6、****山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)**

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中山梨酸及其钾盐的最大使用量为1.0g/kg。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外。但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。造成山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）不合格的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用。

**7、恩诺沙星**

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在鱼的皮＋肉中最大残留限量值均为100μg/kg。淡水鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户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药物残留超标。

**8、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—2016）中规定，氯唑磷在柑橘类水果中的最大残留限量为0.01mg/kg。口腔吸入氯唑磷会造成皮肤的刺激作用，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，可能会对人体有一定影响。

**9、甲拌磷**

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸等作用。《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，鳞茎类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01mg/kg。芹菜中甲拌磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

**10、总酸(以乙酸计)**

总酸是食醋的品质指标，是反映产品特色的重要特征性指标之一。对酿造食醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。

总酸含量未达标的原因可能就是在生产过程当中工艺控制不严格或者是未按照标准执行、产品与标签标注等级不匹配等造成。并不会对人体造成一定的伤害，只是影响了产品的品质。

**11、霉菌和菌落总数**

霉菌和菌落总数超标反应的是食品被微生物污染的程度，菌落总数和霉菌是指示性微生物，并非致病菌，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，食品检出菌落总数和霉菌超标并不代表食品有毒，并且造成产品菌落总数和霉菌超标的原因不是唯一的，可能是多方面的。一是可能食品原料携带的，由于生产环节和检测环节控制不严导致；也有可能是储存条件管理不够规范，导致温湿度适合微生物生长；此外，还可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。所以，对于生产企业来说要加强产品原料和成品自检，把好原料关，加强库房和运输管理。

**12、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，提示有被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能。

大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工具器具等生产设备、环境的污染而导致。食用污染严重的食物，可引起肠胃不适或痢疾。

**13、亚硝酸盐**

亚硝酸盐一定程度上能反映食物被污染的情况。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化

而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐，另外如果消毒控制不当，也会导致输水系统中亚硝酸盐浓度升高。若饮用亚硝酸盐严重超标的水可能会引起中毒。

**14、乙酰甲胺磷**

乙酰甲胺磷是一种低毒有机磷杀虫剂。含量过高或长期暴露对人体会有一定的健康隐患，一次性大量摄入体内会抑制血液和组织中胆碱酯酶活性，引起出汗、震颜、精神紊乱等-系列神经毒表现。可能原因是种植过程违规使用。

**15、氧乐果**

氧化乐果又叫氧乐果。原为无色透明油头液体。工业品为淡黄色油状液体。遇碱易分解，在中性及偏酸性溶液中较稳定。属高毒、高效、广谱性有机磷杀虫、杀螨剂。对害虫击倒力快，具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用。对人、畜毒性高。剂型为40%乳油。

**16、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)**

豆芽的生长调节剂。主要用于培育无根黄豆芽和无根绿豆芽，提高豆芽产量和质量，所生豆芽肥嫩、粗壮、爽口。所用本品浓度高时，可使豆芽色泽灰暗，根部发红，皮层发泡，应立即降低溶液的浓度。发芽温度超过27℃时，先淋水降温至25℃，然后再用本品处理。溶液处理2~5h后，方可继续淋水。使用范围及使用量可按我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760―1996）规定：用于豆芽，残留量应小于1.0 mg/kg。 鉴定方法： 称取约5g样品，加少量盐酸溶液使溶液成为糊状，点燃煤气灯或酒精灯，用铂丝顶端约5mm蘸取少量试样，沿水平方向立即送入无色火焰中进行试验，焰色反应呈黄色，持续4s。是一种广泛使用的添加于植物生长培养基的细胞分裂素，为诸如以下培养 基所用：Murashige and Skoog培养基、Gamborg培养基以及Chu’s N6培养 基。6-BA是第一个人工合成的细胞分裂素。具有抑制植物叶内叶绿素、核 酸、蛋白质的分解，保绿防老；将氨基酸、生长素、无机盐等向处理部位调 运等多种效能，广泛用在农业、果树和园艺作物从发芽到收获的各个阶段 。2015年4月13日，国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会发布《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号），公告内容：6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列，且目前豆芽生产过程中使用上述物质的安全性尚无结论。为确保豆芽食 用安全，现重申：生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯 氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯 氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。凡在豆芽生产和经营过程中违反上述规定的，由食品药品监管、农业等相关部门依照法律法规予以处理。

**17、6-苄基腺嘌呤**

6-苄基腺嘌呤是一种人工合成的植物生长调节剂，它主要用于促进细胞分裂、促进果实生长、促进细胞增大、促进种子发芽等，是常说的“无根豆芽素”的最主要成分，在国际上被广泛应用于农业园艺，包括葡萄、苹果、水稻、西瓜等作物都广泛应用到。但在我国，6-苄基腺嘌呤在豆芽生产上的应用，却经历了从“允许”到“禁止”的转变过程。6-苄基腺嘌呤超标可能是在生产过程中超范围使用造成。

**18、酸价**

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，可作为酸败的指标。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精练程度越好。

酸价超标有可能原因是所使用的原料油脂在生产、流通运输过程中因为环境条件的变化，有可能导致产品在保质期内出现酸价超标，另外一个原因就是在生产过程中，温度控制不当，使油脂在较高的温度、充分的氧接触环境中使酸价升高。在一般情况下，酸价略有升高不会对人体的健康产生损害，但如果酸价过高，则会导致人体肠胃不适、腹泻并损害肝脏。

**19、脱氢乙酸**

脱氢乙酸及其钠盐属于防腐剂，对霉菌、酵母菌、细菌等具有很好的抑制作用。目前广泛用于肉类、鱼类、蔬菜、水果、饮料类、糕点类等食品类的防腐保鲜。防腐剂超标的主要原因可能是因为在生产过程中，为了追求防腐效果，过量使用防腐剂导致的。

**20、吡唑醚菌酯**

　　吡唑醚菌酯是一种新型广谱杀菌剂，在农业上的使用非常多，近几年中的是需求也在不断增加，它的优秀特点及高效的防治效果受到了广大农民的欢迎。该制剂对鱼剧毒，对鸟、蜜蜂、蚯蚓低毒。吡唑醚菌酯经田间药效试验结果表明对黄瓜白粉病、霜霉病和香蕉黑星病、叶斑病、菌核病等有较好的防治效果。

　　我国批准吡唑醚菌酯在香蕉树上以适宜浓度防治叶斑病、黑星病等病害，同时也允许吡唑醚菌酯浸果防治香蕉炭疽病、轴腐病等病害，使用方法为香蕉分梳后在适宜浓度的药液中浸泡2分钟，捞出后晾干，装入聚乙烯袋密封贮存。吡唑醚菌酯的使用应确保其残留量符合国家标准GB2763的限量要求。

**21、酒精度**

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的一个理化指标。

白酒中酒精度不达标会影响白酒的品质，原因或是生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差，或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格，或是为企业降低成本，用低度酒冒充高度酒，仅影响产品品质，一般情况下对人体无危害。

**22、糖精钠(以糖精计)**

糖精钠是一种常见食品添加剂。

不合格原因可能是企业为增加产品甜味，超范围使用甜味剂。体内不被分解，由肾排出体外。但不排除长期大量食用引起的机体变化。

**23、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)**

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，属于食品添加剂中的甜末剂，目前广泛应用于食品加工制造中。

甜蜜素超标的原因可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，在白酒中添加甜蜜素等甜味剂来调节口感，达到以次充好、以假乱真的目的，谋求不当利益，经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，就会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害。

**24、铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌是一种常见的革兰氏阴性杆菌，该菌为专性需氧菌，生长温度范围25~42℃，最适生长温度为25~30℃。因对营养要求不高，善于利用各种碳源和氨化化合物作为氮源，所以在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在。

因对消毒剂、干燥、紫外线等理化因素具有很强的抵抗力，所以对抵抗力较弱的人群存在较大健康风险，容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。

四、监管建议

　　食品安全是“产出来”的，也是“管出来”的。对食品安全进行严格监管，才能给公众注入信心，让公众吃得放心。执法监管是一场攻坚战，也是一场持久战，核心是把专项整治和日常执法监管结合起来。深化食品安全监管机制改革是一项基础性、长远性、战略性工作。当前，应认真总结食品安全监管经验，紧紧抓住食品安全领域存在的突出矛盾和问题，持之以恒加强源头治理，强化监管措施，增强监管统一性和专业性，切实履行属地管理责任和监管职责，完善体制机制，创新监管办法，不断提高食品安全治理能力和保障水平，守护好“舌尖上的安全”。

**1.加强日常监管**企业是食品生产经营主体，也是责任主体，应对其加强过程控制和日常监管。当前，应从整体上规划整合产业布局，通过政策引导，推动食品种养殖、生产加工、仓储物流、销售等环节从分散向集中转变，实现规模化、标准化、品牌化经营。在食品生产、加工、储运、销售等环节实行企业第一责任人制度，确保食品来源可查、去向可追。对出现问题食品的企业和品种，要列为重点监管企业和重点监管品种。所在生产企业的辖区监管部门要加大对企业的产业引导和品种质量检验督导。

**2.明确监管职责**规范并严格执行基层食品安全监管责任制，将“保证食品安全、保障公众健康”作为必须遵守的基本原则，使各监管部门真正确立保障食品安全的责任意识。重点提高基层监管专业化、规范化水平，围绕人民群众反映强烈的突出问题，下移关口，补齐短板，抓住关键环节，通过各部门通力协作、共同监管，形成良好的基层食品安全行业生态，完善有利于食品安全监管的体制环境。

**3.建立长效机制**　在食品监管部门内部建立长效机制，全面加强基层监管力量。食品监管部门应制定规划，将人员培训与考核结合起来，大力提升人员素质与能力。对城乡接合部、农村村镇、校园及其周边等重点区域，对群众日常大宗消费食品、低价食品、企业食品等重点品种，建立长期专项检查机制，打通监管毛细血管，建立全方位覆盖和城乡一体化监管体系。加强基层食品安全监管大数据平台建设，真正构建起从农田到餐桌全链条闭环式数据平台，实现监管协同化、智能化和专业化。

**4.严格规范执法**　一些基层出现食品安全问题，一个重要原因在于处罚不严格、违法成本低，难以形成震慑效应。对此，在执法层面要严格规范执法。只有严格规范执法，敬畏意识与底线意识才能在人们心中确立起来，法律的尊严与效力才能落地生根。基层食品安全执法面对众多厂家商贩，一方面要对他们加大宣传培训力度，使其牢固树立知法守法观念；另一方面，在监管执法中既要严格规范执法，又要运用适当方式方法，构筑起切实有效的食品安全屏障。

**5.提高宣传力度**　为保障广大群众的身体健康，市场监管部门应加大宣传微生物超标、添加剂乱用、理化指标不符合标准等对人体健康影响的知识，加强对消费者的正确引导，不断营造食品安全共治的浓厚氛围。

兴县市场监督管理局

2021年11月30日