**南通市海门区市场监督管理局**

**食品安全监督抽检工作情况分析报告**

**（2023年）**

南通市海门区市场监督管理局

2024年1月10日

**一、基本概况**

为加强对食品生产经营环节食品安全监管，保障食品消费安全，按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》等法规规定，依据《南通市海门区市场监督管理局2023年度食品监督抽检工作计划》，完成了规定样品的采样、检测和数据汇总。本次监督抽检包括粮食加工品、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、茶叶及相关制品、酒类、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、可可及焙烤咖啡产品、食糖、水产制品、淀粉及淀粉制品、糕点、豆制品、蜂产品、保健食品、特殊膳食食品、婴幼儿配方食品、餐饮食品及餐饮具、食用农产品、食品添加剂等32大类，共计抽取7350批次样品。食品监督抽检采取随机抽样原则，保证了样品具有代表性。经检测发现，有271批次不合格，抽检产品合格率为96.33%，其中食用农产品专项抽检600批次，不合格41批次，合格率93.17%。所有不合格食品都依法实施了核查处置工作。

1. **抽查结果总体情况**

本次监督抽检对海门区的超市、农贸市场、小食杂店、药店、食品生产单位等进行采样，主要集中于全区食品生产、销售、餐饮环节，共计抽取7350批次样品，其中7079批次合格，271批次不合格，抽检产品合格率为96.33%。

不合格食品为食用农产品60批次,餐饮食品及餐饮具204批次，饮料1批次，酒类3批次，豆制品2批次，粮食加工品1批次。

1. **从抽检区域来看，各分局区域监督抽检情况：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 分局 | 样品数 | 合格数 | 不合格数 | 合格率 |
| 1 | 城区 | 1563 | 1446 | 117 | 92.51% |
| 2 | 开发区 | 1434 | 1363 | 71 | 95.05% |
| 3 | 三星 | 697 | 683 | 14 | 97.99% |
| 4 | 海门港新区 | 888 | 875 | 13 | 98.54% |
| 5 | 三厂 | 330 | 321 | 9 | 97.27% |
| 6 | 常乐 | 379 | 371 | 8 | 97.89% |
| 7 | 余东 | 422 | 415 | 7 | 98.34% |
| 8 | 四甲 | 428 | 421 | 7 | 98.36% |
| 9 | 正余 | 497 | 487 | 10 | 97.99% |
| 10 | 临江 | 401 | 395 | 6 | 98.50% |
| 11 | 悦来 | 292 | 283 | 9 | 96.92% |
| 12 | 海永 | 19 | 19 | 0 | 100.00% |
| 合计 | | 7350 | 7079 | 271 | 96.31% |

各分局区域监督抽检总体情况如下图：

1. **从抽检环节来看，各环节监督抽检情况：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 所属环节 | 样品总量 | 合格数 | 不合格数 | 合格率 |
| 1 | 餐饮 | 1795 | 1589 | 206 | 88.52% |
| 2 | 流通 | 5417 | 5355 | 62 | 98.86% |
| 3 | 生产 | 138 | 135 | 3 | 97.83% |
| 合计 |  | 7350 | 7079 | 271 | 96.31% |

生产、销售、餐饮环节的监督抽检情况如下图所示：

1. **从抽检问题类别来看，不合格类型分布情况：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 问题类别 | 不合格样品数量 | 不合格样品数量占不合格样品总量的百分比（%） |
| 1 | 农兽药残留 | 63 | 29.86% |
| 2 | 生长促进剂 | 2 | 0.95% |
| 3 | 超范围、超限量使用食品添加剂 | 23 | 10.90% |
| 4 | 重金属等元素污染物 | 5 | 2.37% |
| 5 | 洗涤剂超标 | 61 | 28.91% |
| 6 | 微生物污染 | 126 | 59.72% |
| 7 | 质量指标 | 2 | 0.95% |
|  | 合计 | 271 | 100.00% |

1. **专项抽检情况**

**一是开展元旦春节专项抽检。**为保障元旦春节期间老百姓能过一个安全祥和的节日，今年1月份组织了元旦春节专项抽检，共抽检600批次，其中9批次的样品不合格，均已依法处置。

**二是开展校园食品安全专项抽检。**中高考期间，为保障广大考生身心健康、维护正常考试秩序、确保社会和谐稳定，切实保障全市高考考生食品安全，组织开展了高考食品安全专项抽检，覆盖高考用餐点和海聚食材统一采购配送平台，共安排大米、食用油、调味品等食品和食用农产品抽检计划88批次均合格。10月份，又组织了校园食品安全专项抽检，共检测121批次食品均合格。

**三是开展“你点我抽他检”活动。**我局还针对社会和百姓关心的热点食品开展了“你点我抽他检”活动，通过网络调查问卷，确定一定时段群众关注的食品品种，由市场监督管理部门开展抽样，由法定检测机构进行检测，确保检测的公正性，保障百姓舌尖上的安全。开展了食用农产品、调味品等200批次的“你点我抽他检”工作，已出具检测报告200批次，检测结果全部合格。

1. **不合格项目分析**

**（一）促生产剂**

**（1）6-苄基腺嘌呤**

1. 苄基腺嘌呤是一种广泛使用的添加于植物生长培养基的细胞分裂素，是第一个人工合成的细胞分裂素，是植物生长调节剂，具有抑制植物叶内叶绿素、核酸、蛋白质的分解，保绿防老；对种子发芽、细胞分裂有促进作用，且具有抑制胚根生长的生理作用，属于低毒农药，有助于其细胞分裂、成品无根须。《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》（国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生健康委员会公告2015年第11号）中要求，豆芽中禁止使用6-苄基腺嘌呤(6-BA)等物质。2批次不合格豆芽的6-苄基腺嘌呤(6-BA)实测值为43.0μg/kg，为76.3μg/kg。豆芽作为一种食用量非常大的蔬菜，6-苄基腺嘌呤(6-BA)的残留在人体内的累积所产生的有害作用不容忽视。

**（二）农兽药残留**

**（1）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。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在牛、禽和其他动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为100μg/kg，在猪肝中的最高残留限量为200μg/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。本次检测在2批次泥鳅中检出恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）残留量为147μg/kg、444μg/kg，4批次鳊鱼中检出恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）残留量最低为121μg/kg、最高为359μg/kg，1批次黄鳝中的残留量为465μg/kg，2批次罗氏虾中的残留量最低为577μg/kg、最高为596μg/kg，2批次牛蛙中的残留量最低为147μg/kg、最高为244μg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（2）灭蝇胺**

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。灭蝇胺是一种触杀、胃毒和内吸传导作用的昆虫生长调节剂类杀虫剂。主要用于防治双翅目昆虫病虫害。GB2763《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中规定，灭蝇胺在豆类蔬菜——豇豆中残留最大限量值为0.5mg/kg。本次检测在1批次豇豆中检出灭蝇胺的残留量1.0mg/kg。灭蝇胺对眼睛、皮肤有刺激作用，短期内大量接触可引起急性中毒，产生恶心、呕吐、眩晕等健康危害。

**（3）倍硫磷**

倍硫磷是一种中级毒性有机磷类杀虫剂，具有广谱、高效等特点，对多种害虫有效，主要起触杀和胃毒作用，残效期长。食用少量的残留农药，人体自身会降解，但长期食用氟虫腈超标的食品，对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2019）中规定，豇豆中倍硫磷的最大残留限量值为0.05mg/kg。3批次豇豆中检出倍硫磷的残留量为0.16mg/kg、0.40mg/kg、0.10mg/kg。超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

**（4）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，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂。长期食用噻虫胺超标的食品，可能对人体健康有一定的影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2019）中规定噻虫胺在姜中的最大残留限量值为0.2mg/kg，在茄子中的最大残留限量值为0.05mg/kg，在芹菜中的最大残留限量值为0.04mg/kg，在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。11批次生姜中检出噻虫胺的残留量为最低0.30mg/kg、最高3.1mg/kg；1批次茄子中检出噻虫胺的残留量为0.068mg/kg；1批次香蕉中检出噻虫胺的残留量为0.037mg/kg；3批次芹菜中检出噻虫胺的残留量最低为0.082mg/kg，最高为0.13mg/kg；3批次豇豆中检出噻虫胺的残留量最低为0.05mg/kg，最高为0.84mg/kg。姜生长在地下，而泥土里的害虫病菌非常多，并且姜喜欢温暖湿润的环境，而这也是大多数害虫病菌喜欢的环境大多数地区的姜只能种一季。一季作物要实现全年供给，必须依靠储存。为了防止姜在储存过程中受到害虫病菌的侵蚀，姜农往往会在地窖里放上可挥发的高毒农药，这些都是可能导致姜中噻虫胺超标的原因。另外为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

**（5）噻虫嗪**

噻虫嗪为烟碱类杀虫剂，一般为白色结晶粉末。噻虫嗪杀虫原理为：阻断昆虫中枢神经系统的传导，造成昆虫出现麻痹而死亡。其作用跟啶虫脒、吡虫啉等相似，不仅具有触杀、胃毒、内吸活性，而且具有更高的活性、更好的安全性、更广的杀虫谱及作用、速度快、持效期长等特点。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2019）中规定噻虫嗪在姜中的最大残留限量值为0.3mg/kg，1批次生姜中检出噻虫嗪的残留量为0.74mg/kg。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）规定了噻虫嗪在豇豆中的最大残留量为0.3mg/kg，1批次豇豆中检出噻虫嗪的残留量为0.66mg/kg。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）规定了噻虫嗪在香蕉中的最大残留量为0.02mg/kg，2批次香蕉中检出噻虫嗪的残留量为0.042mg/kg、0.091mg/kg。

**（6）苯醚甲环唑**

苯醚甲环唑为无色固体，是一种广谱高效的杀菌剂，易溶于有机溶剂有机溶剂；在土壤中移动性小，降解缓慢。广泛应用于果树、蔬菜等作物，有效防治黑星病、黑痘病、白腐病、斑点落叶病、白粉病、褐斑病、锈病、条锈病、赤霉病等。苯醚甲环唑不宜与铜制剂混用。因为铜制剂能降低它的杀菌能力，如果确实需要与铜制剂混用，则要加大苯醚甲环唑10%以上的用药量。苯醚甲环唑不合格的原因可能是：（1）种植者未严格遵守农药安全间隔期相关规定，施药后，种植者为达到快速上市追求利益最大化，未遵守农药安全间隔期规定提前将产品收获上市，或是在蔬菜采收期间使用农药，导致农药残留超标。（2）农药质量低劣，农药行业制药水平参差不齐，农民使用的农药品质不纯，导致蔬菜出现农药残留超标问题。本次检测发现1批次橙检出苯醚甲环唑项目不合格。

**（7）毒死蜱**

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响，可能会引起头痛、头昏、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。根据农业部规定，毒死蜱禁止在蔬菜上使用，《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，毒死蜱在菠菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。3批次菠菜中检出毒死蜱的残留量最小为0.050mg/kg、最大为0.17mg/kg。

**（8）啶虫脒**

啶虫脒属氯化烟碱类化合物，是一种具有触杀、渗透和传导作用的吡啶类杀虫剂。啶虫脒属于低毒杀虫剂，主要用于蚜虫、飞虱、螨虫的防治，对人、畜有毒。具有杀虫谱广、活性高、用量少、持效长等特点，以触杀和胃毒作用为主，并有卓越的内吸活性。本次检测中2批次普通白菜检测不合格。蔬菜不合格的原因主要为：种植者未严格遵守农药安全间隔期相关规定，施药后，种植者为达到快速上市追求利益最大化，未遵守农药安全间隔期规定提前将产品收获上市，或是在蔬菜采收期间使用农药，导致农药残留超标。农药质量低劣，农药行业制药水平参差不齐，农民使用的农药品质不纯，导致蔬菜出现农药残留超标问题。化学农药在环境中的降解速度缓慢，易在蔬菜表面残留较长时间。

**（9）吡虫啉**

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留等特点，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。本次检测中4批次香蕉和2批次姜检测不合格。吡虫啉超标的原因，可能是农户为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

**（10）甲拌磷**

甲拌磷又称高毒、高效、广谱的内吸性杀虫杀螨剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫都有效，药效期长。本次检测中1批次普通白菜检查不合格。甲拌磷超标的原因，可能是农户为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

**（11）地西泮**

地西泮又名安定，是镇静类药物，具有镇静、催眠、抗焦虑等作用，淡水鱼养殖中使用地西泮，可以降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活。本次检测中2批次淡水鱼检查不合格。地西泮超标的原因，可能是商户为使鱼降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活。

**（三）微生物污染**

**（1）大肠菌群**

本次抽检不合格的271批次中，有125批次餐饮具大肠菌群项目不合格，标准值为不得检出，实际为检出；大肠菌群是在一定条件下发酵乳糖产酸产气的需氧和兼性厌氧革兰氏阴性无芽胞杆菌，与粪便污染有关。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害的大小。餐饮具中检出大肠菌群，则可以推测该样品接触的食品中也存在着肠道致病菌污染的可能性，潜伏着食物中毒和流行病的威胁，对人体健康具有潜在的危险性。餐饮具检出大肠菌群的原因可能是餐饮具清洗不彻底；消毒餐饮具用消毒液未达到规定浓度，或者餐饮具热力消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间未达到规定要求。使用大肠菌群超标的餐饮具，容易使人腹泻。

**（2）铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌，因在代谢过程中产生水溶性的绿色色素，使伤口与创面呈绿色，又叫绿脓杆菌。该菌是一种常见的环境微生物，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。该菌最适生长温度为25~30℃。同时因对消毒剂、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。但对健康个体,很少引起严重疾病。本次抽检发现2家纯净水厂家生产的纯净水中检出不合格。可能的原因是由于桶装饮用水生产工艺相对简单，铜绿假单胞菌有可能会透过过滤装置进而粘附于管道、滤膜、贮水池及增压泵中并进行繁殖，而简单的反冲洗并不能将该菌彻底消除，即使常规的消毒技术，也难以彻底去除铜绿假单胞菌，消毒不彻底。

**（四）洗涤剂超标**

本次抽检不合格的271批次中，有65批次餐饮具阴离子合成洗涤剂项目不合格，标准值为不得检出，实际为检出。阴离子合成洗涤剂是一种混合物，主要成分是烷基苯磺酸钠，还有一些增净剂、漂白剂、荧光增白剂、抗腐蚀剂、泡沫调节剂、酶等辅助成分。《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

**（五）质量指标**

**（1）即食海蜇中铝的残留量(以Al计)**

新鲜海蜇含水多，皮较厚且含有毒素，需经过盐加明矾盐渍处理，因此我国允许在海蜇加工添加明矾作为脱水剂。但在水产品及其制品中，铝的残留量必须符合标准规定的限量。本次抽检发现19批次的拌海蜇铝的残留量超标，长期食用铝含量过高的食品，可能会引起神经系统病变，表现为记忆减退、视觉与运动协调失灵，严重的会对人体细胞的正常代谢产生影响。儿童过量食用铝超标食品会严重影响其骨骼和智力发育。

**（2）蛋白质**

本次抽检中发现2批次腐竹蛋白质不合格，要求大于等于45.0g/100g，检测值为28.7g/100g、35.3g/100g。蛋白质不合格的可能是生产操作中的成分比例控制失误导致。

**（六）超范围、超限量使用食品添加剂**

**（1）苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)**

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，米酒中苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)不得检出。本次检测1批次米酒中苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)实测值为0.201g/kg。苯甲酸及其钠盐超标的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用；还有可能为原料带入。

**（2）脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)**

脱氢乙酸是一种低毒高效防腐、防霉剂。在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，尤其对霉菌的抑制作用最强，是一种有效的消毒剂。脱氢乙酸是联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）认可的一种安全的食品防霉防腐保鲜剂，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB2760-2014、《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB2762-2017中规定，粮食加工品中不得使用。本次检测中1批次粮食加工品的脱氢乙酸有检出。

**（3）糖精钠**

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂，且使用历史最长，但也是最引起争议的合成甜味剂。糖精钠的甜度比蔗糖甜300-500倍，在生物体内不被分解，由肾排出体外。但其毒性不强，起争议主要在其致癌性。最近的研究显示糖精的阴离子可作为钠离子的载体而导致尿液生理性质的改变。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）中规定，糖精钠在馒头、米酒中不允许使用。本次抽检有1批次馒头检出糖精钠，2批次米酒中检出糖精钠。糖精钠超标的原因，可能是企业为了增加产品的甜度而非法添加。

**（七）重金属等元素污染物**

重金属污染是指食品在生产、加工或运输过程中受到由重金属或其化合物造成的污染。过量的重金属物质会在人体中富集，一定程度后导致组织器官病变，危害人体健康。引起食品中污染物超标的主要原因：一是原料在种植环节环境迁移性或加工过程中污染所致；二是生产者对原料的验收标准不够严格所致。镉是水产品中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》（GB2762-2017）中规定，镉在辣椒中最大限量为0.05mg/kg。4批次不合格辣椒中镉的实测值最低为0.063mg/kg、最高为0.15mg/kg。农产品出现镉超标，有可能是在种植过程中，环境内镉元素富集所致。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。

1. **风险防范措施**
2. 质量指标不合格风险防范措施

针对上述产品品质指标不达标的问题，企业应更好地落实主体责任，按照确定的生产工艺规范生产，并做好投料记录和生产台账，诚信生产、不偷工减料，不以次充好。生产者应加强对原料的质量控制和出厂检验的把控。监管部门要对企业落实主体责任、加强生产过程控制的情况强化监管，对不合格产品生产主体建立跟踪检查机制。

1. 超范围、超限量使用食品添加剂风险防范措施

一是食品生产企业要严格遵守相关标准法规。生产企业应严格遵守《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）的要求，在达到预期效果的前提下尽可能降低各类食品添加剂在食品中的使用量。积极通过改进工艺、革新技术等手段从技术、工艺上控制褐变、氧化变质、有害微生物的污染和繁殖。生产者应加强食品安全知识及相关标准的学习，熟悉自身产品在《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）标准中的分类，严格按照规定品种和限量要求生产，并如实标注。二是监管部门要进一步加强对食品添加剂使用的科学指导，确定本地区食品添加剂使用监管重点，加大对食品添加剂滥用行为的监管力度。三是消费者应树立正确的消费观，认真研读食品标签。消费者要以正确心态选购食品，避免过度追求食品的外观。在选择食品之前，可以通过研读食品标签辨认该食品是否添加，添加了哪些食品添加剂。

1. 农药残留不合格风险防范措施

食品生产经营单位应把好原料采购关，严格落实索证、索票制度。农业农村部门应加强对菜农、果农农药的使用培训，指导他们科学合理用药，杜绝使用禁用农药。要积极探索食用农产品生产、销售环节监管部门行之有效的联动监管机制，建立“产地准出”、“产品准入”有机衔接机制。

1. 兽药残留不合格风险防范措施

兽药残留是指用药后蓄积或存留于畜禽产品或水产品机体或产品（如鲜蛋、奶制品、肉制品、水产制品等）中原型药物或其代谢产物或杂质，养殖环节用药不当或违规用药是产生兽药残留的最主要原因。兽药残留超标主要是原料带入所致，为了有效防范兽药成分带入到加工食品中，食品经营者应落实好食用农产品进货查验采购关，严格落实索证索票制度。

1. 食品微生物不合格风险防范措施

针对食品微生物不合格的风险防范措施：一是食品生产企业应严格落实主体责任，注重生产全过程质量控制。首先应加强原物料的采购控制，切实把好源头关。食品原料中存在大量微生物，条件适宜时更易繁殖倍增，要做好原辅材料的温湿度控制工作。应注重生产全过程、全方位质量控制，保持生产场所和生产设备的环境卫生，确保人、机、料的清洗消毒到位，保证关键控制点有效运行，减少微生物滋生带来的风险。另外，还应严格按照灭菌工艺参数操作，根据需要采用各种手段杀灭原料、成品中的微生物。二是食品经营单位应控制好销售食品的贮存环境。经营者应清楚产品的存放要求，同时应对不同类食品做好分隔，避免交叉污染。三是监管部门要加强对重点产品涉及企业的巡查频次和力度。在日常巡查中应督促生产、经营单位做好生产场所卫生清洁及各类库房的环境条件控制，对卫生清洁、消毒杀菌等记录加强检查。

1. 重金属等污染物不合格风险防范措施

食品中的污染物超标分为环境迁移性污染和加工过程性污染。针对重金属等环境迁移性污染，为了将风险降至最低，食品加工者一定要把好原料质量关，严格落实索证、索票制度，在原辅料投入使用时，有条件的企业要对其中的污染物进行检验。针对加工过程中的污染，建议生产加工者在生产前做好设备的清洁、同时规范消毒剂的使用等。监管部门在日常巡查时应加强对企业索证索票情况和生产加工过程控制记录的检查。

1. **下一步监管工作**
2. 坚持问题导向，提高问题发现机率

克服为完成抽检任务而抽检的倾向，坚持问题导向，开展针对性专项抽检，有效提高抽检靶向性，提高问题食品的发现率。加强监测数据的应用，进一步提高食品安全监督抽检工作的科学性和有效性，结合风险监测发现的问题，发现食品安全隐患，有效预防食品安全事故的发生。

1. 坚持风险分析，实施重点专项抽查

加大流通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。

1. 坚持培训指导，增强抽检工作效果

一是加强执法部门人员培训。定期组织食品抽检业务知识、法律法规培训，不断提高在食品抽检过程中发现问题和处置问题能力，全面夯实食品抽检工作基础。二是加强生产经营企业指导。针对检测发现的问题，监管部门要及时汇总、梳理、分析原因，举一反三，及时组织同一行业、相关食品品种经营单位负责人、生产经营人员培训，指导其依法改进生产经营、制度建设方式方法，提供依法诚信经营能力水平。

1. 坚持跟踪监督，提升核查处置水平

对抽检发现不合格项目的样品，统一建立不合格样品数据库，在后续的抽检工作中，跟踪监督，确保食品的安全性。对监督检查发现的问题，要一查到底，发现违法违规问题的，要坚决依法严厉查处，涉嫌犯罪的，要及时移送公安机关追究刑事责任。

1. 坚持法规宣传，形成社会共治机制

加大食品安全法规科普和宣贯，让生产者、销售者、消费者都能对常见问题项目有一定的科学防范意识。广泛听取社会各单位关于食品抽检工作的意见和建议，参与食品抽检工作的社会监督，不断健全“政府统一领导、部门各负其责、行业企业自律、舆论引导监督、社会公众参与”的社会共治机制，加强投诉举报、食品有奖举报、舆论监督和引导等工作，推动食品安全社会共治的良好局面逐步形成。

1. 消费提示
2. 选择正规场所购买食品

购买食品时要选择正规渠道的商家进行消费，避免购买假冒伪劣产品。要索取购货凭据或保留购物小票，以备维权所需。购买散装食品时，应注意盛放食品容器的显著位置是否有食品名称、厂名厂址、生产日期等信息标注，必要时需询问食品保质期信息。购买食用农产品时应注意选择市场上公示快速检测合格的摊位和品种，也可以使用手机扫瞄摊位上公示的二维码查询该摊位快速检测信息记录。

1. 采用正确方法储存和烹饪食品

在家烹制食品，应挑选新鲜、卫生的原材料，认真清洗并做到烧熟煮透；冷冻食品应彻底解冻，以防食品中心加热不透。湿米粉等谷类发酵制品、泡发的木耳或银耳等，尽量在购买当天或泡发当天食用完，凉菜要现做现吃。烹饪前，食品原料要洗净，尤其是蔬菜水果，要浸泡一定时间后再烹饪或食用。切配、盛放食品的刀板和餐具要生熟分开，防止形成交叉污染。

1. 网络订餐要注意

订餐前应查看商家证照信息、菜品原材料、店铺评价、菜品评价等，理性、谨慎下单。尽量选取近距离的餐饮单位订购，以缩短食物运送的时间；避免网购凉菜、生食食品和冷加工糕点等易被污染食品。收到餐食后，要检查包装是否完整、是否有被开启的痕迹、餐食是否被污染等，并及时食用，勿长时间存放。

1. 寻找"笑脸"餐馆安心聚餐

外出聚餐时，消费者应选择持有《食品经营许可证》的餐饮单位就餐，不到无证小店和街边小摊就餐。不尝鲜、不贪口腹之欲，不食用野蘑菇、鲜黄花菜、河豚、织纹螺以及一些可能具有毒性或有寄生虫风险的产品。禁止食用长江鱼和其他国家重点保护野生动物。适量点餐，践行“光盘”行动，杜绝餐饮浪费。

在食品消费过程中，如果发现违法行为，请及时拨打投诉举报电话12315，市场监管部门将第一时间依法处置，全力保障广大市民群众“舌尖上的安全”。