

2017 年度

国内食品抽检信息分析报告



一站式、全方位、定制化
食品安全信息查询服务平台

目录

一、	简述	3
二、	产品种类统计分析	3
三、	产品不合格项统计分析	4
四、	问题较突出的食品类别具体分析	5
五、	主要不合格原因科普与建议	11

一、 简述

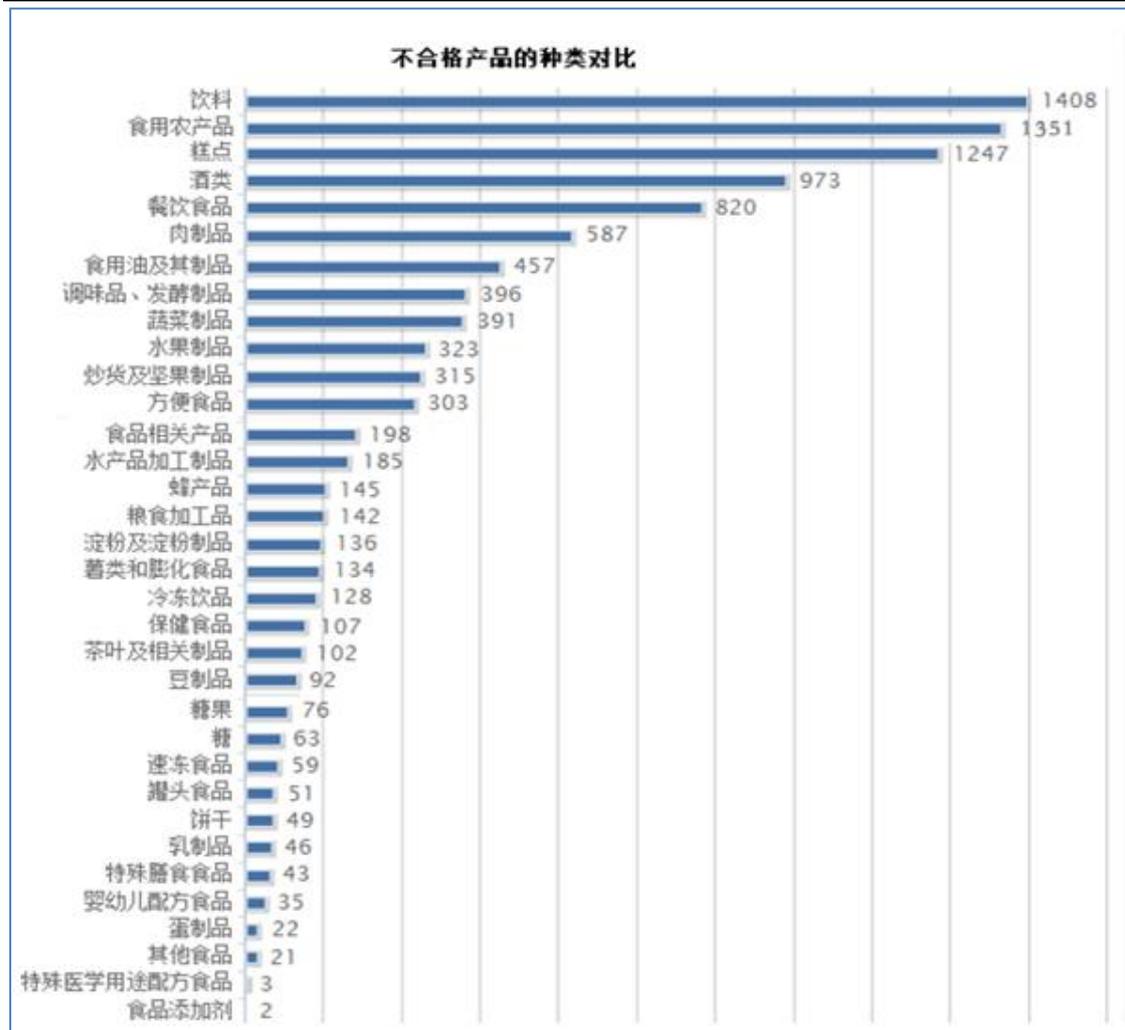
食安通汇总了 2017 年国家和各省食品药品监督管理局、质量技术监督局发布的食品及其相关产品监督抽检不合格信息共计 10410 条，涵盖 31 大类食品，食品添加剂，食用农产品，餐饮食品和食品相关产品。其中在加工制造过程中的不合格 3501 批次，流通过程中 5999 批次，餐饮过程 910 批次。

食安通对上述抽检信息进行整理统计，形成了 2017 年度国内食品抽检不合格信息分析报告，下面将从产品种类、不合格项等方面进行分析。

二、 产品种类统计分析

2017 年国内食品抽检不合格信息共计 10410 条，其中饮料 1408 批次，占总不合格批次的 13.53%；食用农产品 1351 批次，占总不合格批次的 12.98%；糕点 1247 批次，占总不合格批次的 11.98%。通过不合格产品的种类对比图（详见图 1），可清晰、直观的看出：饮料、食用农产品、糕点、酒类、餐饮食品、肉制品等六类食品的不合格批次明显高于其他食品，合计占总不合格批次的 61.36%。

图 1. 不合格产品的种类对比

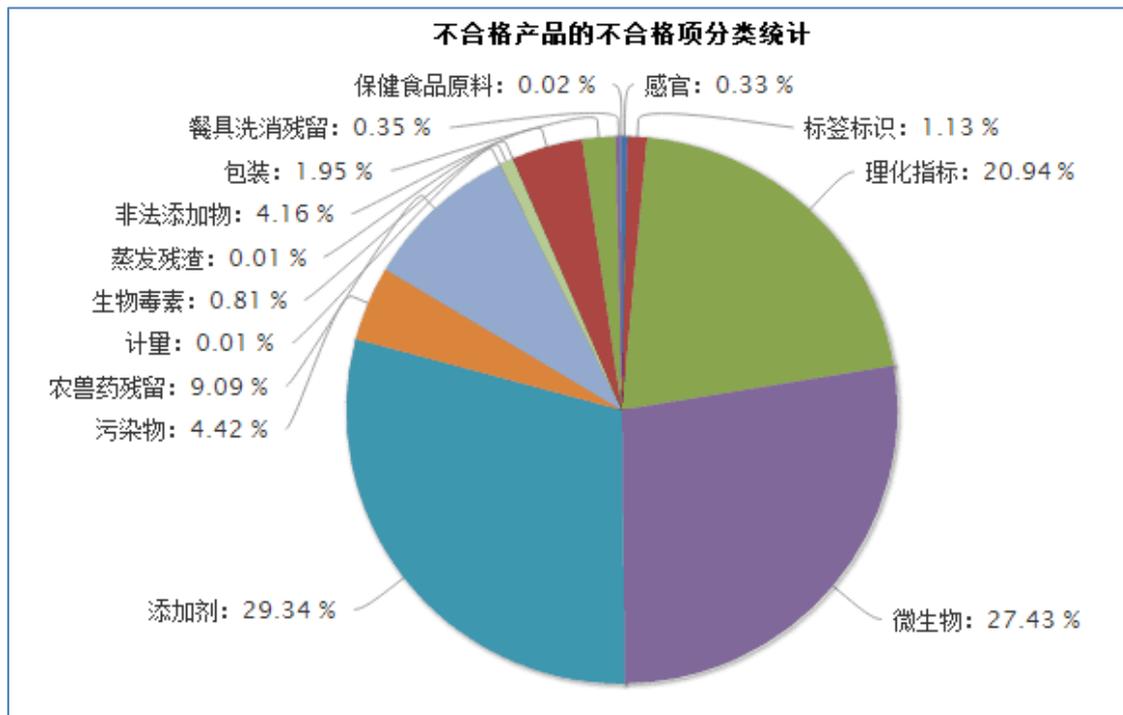


三、 产品不合格项统计分析

食安通汇总的 2017 年国内抽检不合格食品的主要不合格项有：食品添加剂、微生物、理化指标、农兽药残留、污染物等 14 大类。其中，食品添加剂违规问题占 29.34%，微生物超标问题占 27.43%，理化指标超标问题占 20.94%，农兽药残留问题占 9.09%（详见图 2）。食安通汇总 14 大类不合格项被检出的批次，共计 11556 次。

注意：因为同一批次产品可能存在多个不合格项，所以产品不合格项统计分析中，具体不合格项的检出批次次数可能会大于产品抽检批次次数。

图 2. 产品不合格项分类统计



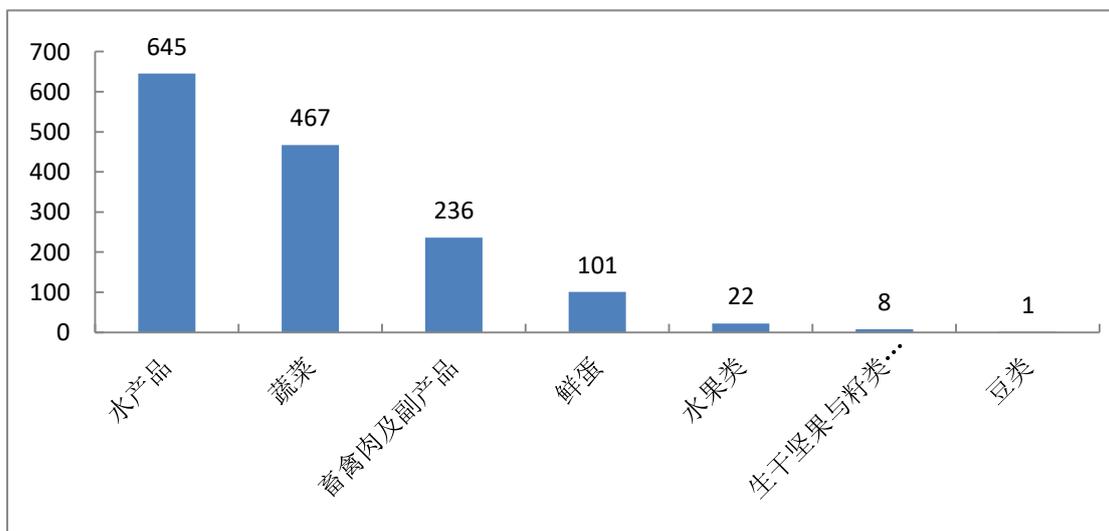
四、 问题较突出的食品类别具体分析

下面，我们来着重分析一下食用农产品：

1. 食用农产品分类统计

食用农产品主要分类：水产品、蔬菜、畜禽肉及其副产品、鲜蛋、水果、生干坚果与籽类、豆类等。上述各类食用农产品不合格项被检出批次总计 1480 次。其中水产品 645 次，蔬菜 467 次。（详见图 3）

图 3. 食用农产品不合格项检出批次统计

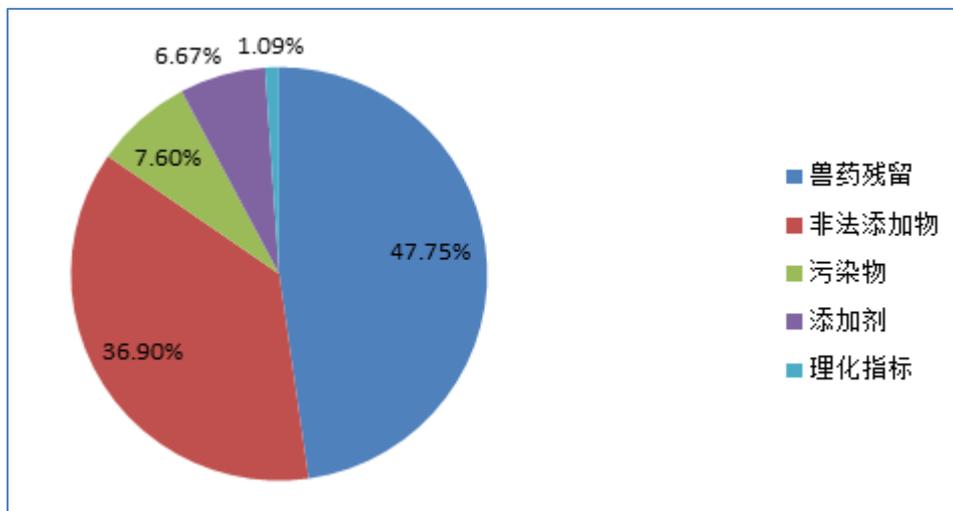


2. 食用农产品不合格项统计

● 食用农产品—水产品

食用农产品—水产品的不合格项检出批次共计 645 次，其中兽药残留 308 次，占 47.75%（包括恩诺沙星 123 次、呋喃西林代谢物 65 次、环丙沙星 52 次、呋喃唑酮代谢物 48 次、磺胺类 7 次、地西洋 6 次、甲硝唑和呋喃它酮各 2 次、氟苯尼考和土霉素各 1 次）；非法添加物 238 次，占 36.9%（包括孔雀石绿 194 次、氯霉素 44 次）；污染物 49 次（包括镉 49 次）；添加剂 43 次（包括胭脂红及其铝色淀 21 次、二氧化硫添加剂 10 次、日落黄及其铝色淀 4 次、苯甲酸及其钠盐和亚硫酸盐各 3 次、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）和柠檬黄及其铝色淀各 1 次）；理化指标 7 次（包括挥发性盐基氮 4 次，组织胺 3 次）。

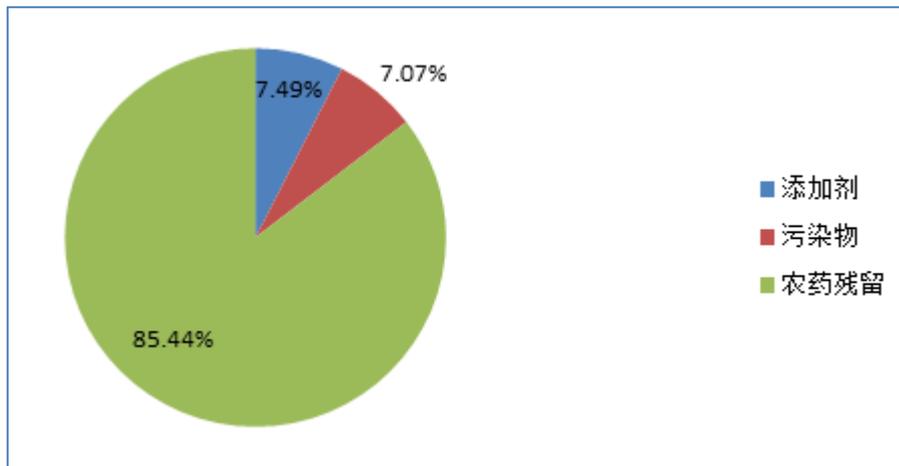
图.4 食用农产品—水产品不合格项检出批次统计



● 食用农产品—蔬菜

食用农产品—蔬菜的不合格项检出批次共计 467 次，其中农药残留 399 次，占 85.44%（包括毒死蜱 125 次、腐霉利 87 次、克百威 66 次、氧乐果 31 次、甲拌磷 22 次、氟虫腈 11 次、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯 9 次、啶虫脒 8 次、辛硫磷和甲胺磷各 5 次、阿维菌素和倍硫磷、硫丹各 3 次、甲基异柳磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、久效磷和对硫磷各 2 次、三唑酮、涕灭威、乙酰甲胺磷、敌百虫、敌敌畏、多菌灵、噁唑菌酮、甲氰菊酯、乐果、氯唑磷、灭多威、六六六和 6-苄基腺嘌呤各 1 批次）；添加剂 35 次（包括亚硫酸盐 16 次、二氧化硫添加剂、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、苯甲酸及其钠盐各 6 次、糖精钠 1 次）；污染物 33 次（包括镉 16 次、铅 13 次、汞和铬各 2 次）。

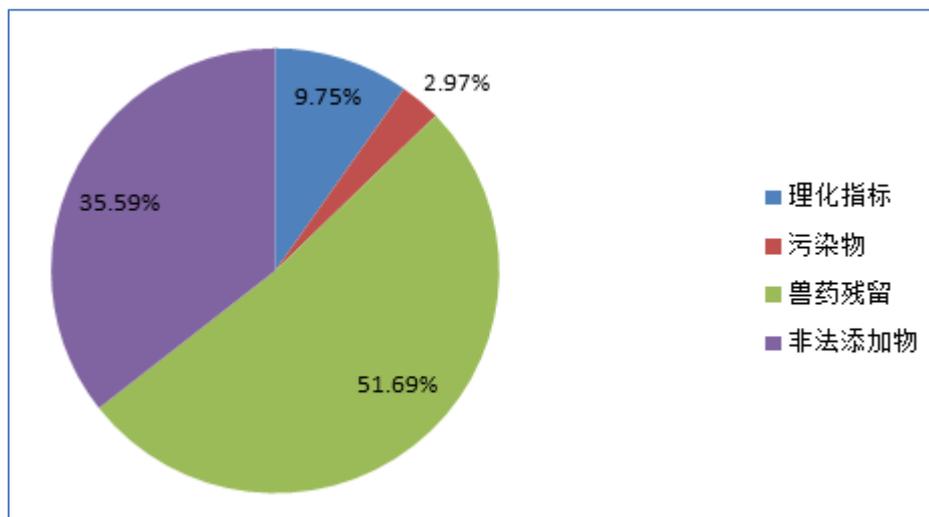
图.5 食用农产品—蔬菜不合格项检出批次统计



● 食用农产品—畜禽肉及其副产品

食用农产品—畜禽肉及其副产品的不合格项检出批次共计 236 次，其中兽药残留 122 次，占 51.69%（包括恩诺沙星 33 次、磺胺类 22 次、呋喃唑酮 20 次、沙丁胺醇 11 次、土霉素 10 次、尼卡巴嗪和环丙沙星、呋喃它酮各 5 次、呋喃西林 2 次、氟苯尼考、四环霉素、地塞米松、林可霉素、喹乙醇、盐酸多西环素、强力霉素、盐酸氯丙嗪和替米考星各 1 次）；非法添加物 84 次（包括盐酸克伦特罗 55 次、氯霉素 14 次、五氯酚酸钠 10 次、硼酸与硼砂 3 次、硫酸特布他林和莱克多巴胺各 1 次）；理化指标 23 次（包括水分 20 次、挥发性盐基氮 3 次）；污染物 7 次（包括总砷 5 次、镉和铬各 1 次）。

图.6 食用农产品—畜禽肉及其副产品不合格项检出批次统计



● 食用农产品—水果类

食用农产品—水果的不合格项检出批次共计 22 次，全部为农药残留（包括丙溴磷 9 次、氧乐果、对硫磷和克百威各 2 次、甲胺磷、甲拌磷、甲基硫环磷、氯唑磷、狄氏剂、毒死蜱和三唑磷各 1 次）。

● **食用农产品--生干坚果与籽类**

食用农产品--生干坚果与籽类的不合格项检出批次共计 8 次。其中黄曲霉毒素 B1 检出 3 次、过氧化值和酸价各检出 2 次、镉检出 1 次。

● **食用农产品--豆类**

食用农产品--豆类的不合格项检出批次共计 1 批次：为污染物铬 1 次。

五、 主要不合格原因科普与建议

最后，食安通针对 2017 年较为突出的食品类别及主要抽检不合格原因，整理了相关的科普小知识和生产、消费环节的建议。

1. 饮料的微生物超标问题

● **铜绿假单胞菌**

2017年一共抽检出1396批次的饮料产品不合格，而其中的869批次是由于铜绿假单胞菌造成。铜绿假单胞菌在自然界分布广泛，是一种常见的条件致病菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌，为土壤中存在的最常见的细菌之一。各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等都有本菌存在，其存在的重要条件是潮湿的环境。饮料中的铜绿假单胞菌超标可能是水源防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

建议：饮料生产厂家，一定要严格遵守国家标准，强化水源保护和水源污染监测，确保水源清洁无污染，生产过程干净卫生，对包装材料进行彻底清洗消毒。同时企业应结合自身工艺特点，研究摸索消毒剂应用浓度、处理时间等，探索更加有效的消毒方式。企业可根据条件开展检验，可选择适合自身的方法进行日常检验，也可定期送至专业检测机构进行检测。

消费者选购饮料食品时，应该选购大品牌。购买桶装水应选择品牌商的授权网点，如饮用，最好在一周内饮用完，开封一段时间后的桶装水最好煮沸后再饮用，避免滋生细菌影响肠道健康，一般加热煮沸五分钟后，水中所含的细菌都会被杀掉，因此，为了身体健康，最好将水加热后再饮用。

● **大肠杆菌**

大肠杆菌革兰氏阴性短杆菌，大小0.5×1~3微米，异养兼性厌氧型。该菌对热的抵抗力较其他肠道杆菌强，55℃经60分钟或60℃加热15分钟仍有部分细菌存活。在自然界的水中可存活数周至数月，在温度较低的粪便中存活更久。大肠杆菌是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品大肠菌群超标会引起消费者肠胃不适，伴有腹痛恶心等症状。

建议：企业建立HACCP体系，确立关键控制点，严格把控食品质量。包括原料的来货验收、现场操作人员、机器设备的清洗消毒不到位，环境温湿度、卫生条件管控不到位，关键环节发生异常，使产品无法密封或杀菌不彻底等都会造成大肠杆菌超标，也可能由于储运条件控制不当，造成交叉污染等。

2. 食用农产品的农兽药残留问题

2017年抽检的食用农产品中，恩诺沙星、环丙沙星，毒死蜱、腐霉利等农兽药残留是食品农产品抽检不合格的主要原因。

其中恩诺沙星、环丙沙星为兽药，农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》规定该类药物在动物肌肉、脂肪中的最大残留限量为100 μg/kg（以恩诺沙星+环丙沙星之和计），在肝脏和肾脏中也有严格的限定。长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品，对人体损害的直观表现为：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。

毒死蜱、腐霉利、克百威为农药，我国农药残留量要严格遵照《GB 2763-2016 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的限量要求。加强菜农、果农关于农药使用的培训，科学合理用药。

3. 糕点的微生物超标问题

《GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包》规定糕点中菌落总数的采样方法及限量 $n=5, c=2, m=10000, M=100000$ ，检验方法GB 4789.2。大肠菌群的采样方法及限量 $n=5, c=2, m=10, M=100$ ，检验方法GB 4789.3 平板计数法。霉菌 $\leq 150\text{CFU/g}$ ，检验方法4789.15。菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产经营过程中是否符合卫生要求。大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。霉菌可使食品腐败变质。

建议：企业应加强原物料采购控制，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，所以加强采购控制是十分必要的。加工前的消毒、清洗可根据实际需要决定。注重生产全过程质量管控，保持环境卫生安全，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。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、食品中的微生物。保存良好的记录制度，建立有效的食品安全追溯体系。

4. 酒类酒精度、添加剂问题

2017年抽检酒类食品不合格949批次，其中酒精度不达标510批次，环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）不合规199批次。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，不达标主要影响产品的品质。酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不

严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；也可能是储存时间过长或销售环节滞留时间太久；也不排除生产者的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

白酒等蒸馏酒，黄酒、啤酒等发酵酒中不允许使用添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素），配制酒中环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）的限量是0.65g/kg，不法商家为了增加酒的口感，不按照《GB 2760-2014 食品添加剂使用标准》合理使用添加剂，多加滥用食品添加剂，造成酒类食品添加剂不合格。

消费者在购买酒类产品时应注意：

- 在选购酒类产品时，应首先选择大中型企业生产的产品，选择获得食品生产许可证的正规厂家生产的酒。
- 建议消费者不要购买无生产日期、厂名、厂址或标注“特供”、“专供”、“特制”、“特需”等字样的酒类产品，特别是散装酒。
- 科学饮酒，有益身体健康。过量饮酒将刺激胃黏膜，不利消化。长期饮用还可引起肝硬化和神经系统的疾病。因此，为了消费者的身体健康，建议不要过量饮酒或酗酒，特别是车辆驾驶员最好不要饮酒，饮酒后不得驾驶车辆。
- 购物消费索要票据。消费者无论是购买酒类产品还是其他食品时，都一定要向经营者索要发票等票据，并保存好以便维权。