

忻州市市场监督管理局文件

忻市监抽检〔2024〕125号

忻州市市场监督管理局 关于印发《忻州市 2024 年上半年食品安全 监督抽检分析报告》的通知

各县（市、区）市场监管局，五台山风景区局，开发区分局，市综合检验检测中心，市执法队，市局相关科室：

按照市食安办印发的《2024 年食品安全监督抽检计划》和市局制定的《2024 年食品安全监督抽检工作方案》，市、县两级认真组织食品安全监督抽检工作，均衡推进食品抽检任务取得较大进展。市局根据全市上半年食品监督抽检工作情况，汇总分析形成《忻州市 2024 年上半年食品安全监督抽检分析报

告》，现印发给你们，请各县（市、区）市场监管局根据报告分析数据，坚持问题导向，加大对重点品种、重点区域和重点时段的抽检力度，均衡推进食品安全监督抽检工作。

忻州市市场监督管理局

2024年7月15日

（此件主动公开）

忻州市 2024 年上半年食品安全监督
抽检分析报告

2024 年 7 月

忻州市市场监督管理局

目 录

一、2024 年上半年食品抽检结果分析	6
(一) 整体情况	6
(二) 监督抽检结果分析	6
1、不同食品类别抽检情况分析	6
(1) 各食品大类抽检情况	6
(2) 餐饮食品抽检情况	10
(3) 食用农产品抽检情况	11
2、不同抽检层级（市、县级）抽检情况	14
3、不同监管环节抽检情况分析	15
(1) 抽样环节抽检情况	15
(2) 抽样业态抽检情况	16
4、不同区域类型抽检情况分析	20
二、主要不合格问题分析	21
(一) 不合格项目类别情况分析	21
(二) 不合格问题分析	22
1、农药残留不合格问题分析	22
2、微生物不合格问题分析	24
3、理化指标不合格问题分析	25
4、超限量使用食品添加剂问题分析	26
5、重金属不合格问题分析	27
6、兽药残留不合格问题分析	27

7、真菌毒素不合格问题分析	28
三、问题突出的产品类别分析	28
(一) 整体不合格产品类别情况	28
(二) 重点不合格产品问题分析	30
四、建议	34
(一) 部门协调联动，加强食用农产品源头管理	34
(二) 调研与科研相结合，探究新方向	34
(三) 加大监管投入，引进快检技术	34
(四) 强化培训和指导，加强宣传	35
(五) 持续开展食品、食用农产品监督抽检	36
(六) 建立食品安全风险交流工作机制	36

摘 要

根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验管理办法》（国家市场监督管理总局令第 15 号公布 国家市场监督管理总局令第 65 号修正），以及《食品安全监督抽检实施细则（2024 年版）》等相关工作要求，按照山西省市场监督管理局食品安全抽检工作部署，结合忻州市食品安全现状，忻州市市、县两级市场监管部门认真组织开展了 2024 年上半年食品安全监督抽检工作。

2024 年上半年忻州市食品抽检共完成抽样 2934 批次，不合格样品 80 批次，不合格率为 2.73%。其中市级抽检 1168 批次，不合格率为 2.57%；县级抽检 1766 批次，不合格率为 2.83%。

1、按照食品抽样品种统计，餐饮食品、淀粉及淀粉制品、食用农产品的不合格率均高于总体样品不合格率，分别为 13.19%、5.41%、3.83%；肉制品、粮食加工品的不合格率分别为 1.75%、0.41%。

餐饮食品中餐饮具、焙烤食品(自制)的不合格率分别为 28.21%、8.33%。

食用农产品中蔬菜、水果类、鲜蛋的不合格率分别为 4.95%、2.43%、2.38%。

2、按照监管环节统计，从抽样环节来看，生产、餐饮、流通环节的不合格率分别为 8.33%、3.74%、2.50%。

从抽样业态来看，生产环节中小作坊的不合格率最高，为 14.29%；餐饮环节中其他的不合格率最高，为 42.86%；流通环节中农贸市场不合格率最高，为 7.94%。

3、按照区域类型统计，景点及周边（乡镇）、乡镇、城市、学校及周边（乡镇）、学校及周边（城市）的不合格率分别为 4.17%、3.99%、2.52%、1.91%、1.74%。

4、按照不合格项目类别统计，农药残留超标、微生物污染、理化指标不合格、超限量使用食品添加剂、重金属污染、兽药残留超标、真菌毒素污染问题分别占不合格项频次总数的 76.40%、10.11%、4.49%、4.49%、2.25%、1.12%、1.12%。

本报告以忻州市 2024 年上半年全市食品安全监督抽检数据为依据，从食品大类、抽检层级、抽样环节、区域类型等维度，分析 2024 年上半年不合格率变化情况，深入挖掘抽检数据，为食品安全监管提供了靶向目标和技术数据支撑。为加强对食品安全抽检结果的利用，切实防范系统性、区域性食品安全风险，提出相关建议。

正文

一、2024 年上半年食品抽检结果分析

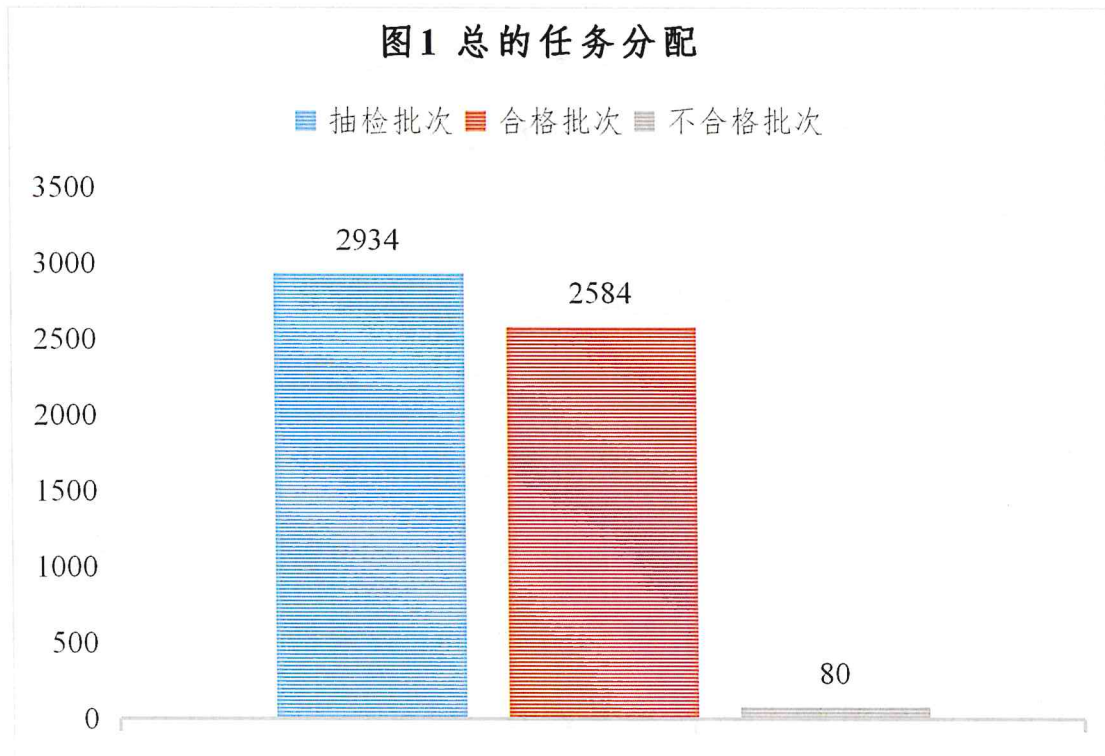
(一) 整体情况

表 1 2024 年上半年抽检基本情况表

检验类型	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
监督抽检	2934	2584	80	2.73%

2024 年上半年忻州市共组织食品安全监督抽检 2934 批次。其中合格 2584 批次，不合格 80 批次，不合格率为 2.73%。

图 1 总的任务分配



(二) 监督抽检结果分析

1、不同食品类别抽检情况分析

(1) 各食品大类抽检情况

2024 年上半年忻州市食品安全抽检，涉及 26 个食品大类，餐饮食品的不合格率最高，为 13.19%，其次为淀粉及淀

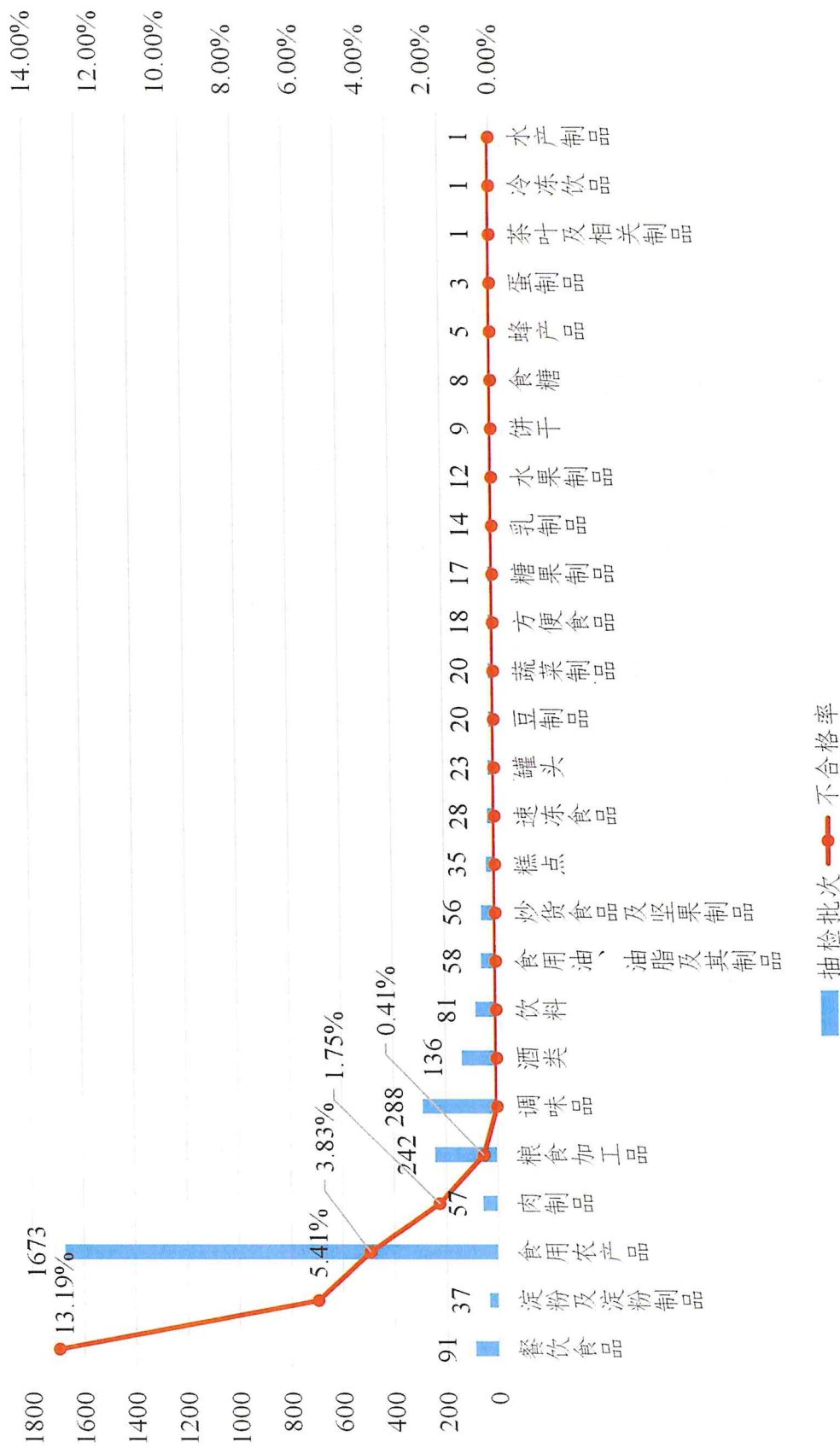
粉制品、食用农产品，不合格率分别为 5.41%、3.83%，均高于总体样品不合格率(2.73%);肉制品的不合格率高于 1.00%，为 1.75%，粮食加工品的不合格率较低(0.41%)，但仍有检出；调味品、酒类、饮料、食用油、油脂及其制品、炒货食品及坚果制品、糕点、速冻食品、罐头、豆制品、蔬菜制品、方便食品、糖果制品、乳制品、水果制品、饼干、食糖、蜂产品、蛋制品、茶叶及相关制品、冷冻饮品、水产制品未检出不合格样品。详见表 2 和图 2。

表 2 食品类别抽检情况统计表

序号	食品大类	抽检批次	合格样品批次	不合格样品批次	不合格率
1	餐饮食品	91	79	12	13.19%
2	淀粉及淀粉制品	37	35	2	5.41%
3	食用农产品	1673	1609	64	3.83%
4	肉制品	57	56	1	1.75%
5	粮食加工品	242	241	1	0.41%
6	调味品	288	288	0	0.00%
7	酒类	136	136	0	0.00%
8	饮料	81	81	0	0.00%
9	食用油、油脂及其制品	58	58	0	0.00%
10	炒货食品及坚果制品	56	56	0	0.00%
11	糕点	35	35	0	0.00%

序号	食品大类	抽检批次	合格样品批次	不合格样品批次	不合格率
12	速冻食品	28	28	0	0.00%
13	罐头	23	23	0	0.00%
14	豆制品	20	20	0	0.00%
15	蔬菜制品	20	20	0	0.00%
16	方便食品	18	18	0	0.00%
17	糖果制品	17	17	0	0.00%
18	乳制品	14	14	0	0.00%
19	水果制品	12	12	0	0.00%
20	饼干	9	9	0	0.00%
21	食糖	8	8	0	0.00%
22	蜂产品	5	5	0	0.00%
23	蛋制品	3	3	0	0.00%
24	茶叶及相关制品	1	1	0	0.00%
25	冷冻饮品	1	1	0	0.00%
26	水产制品	1	1	0	0.00%
合计		2934	2854	80	2.73%

图2 食品类别抽检批次及不合格情况

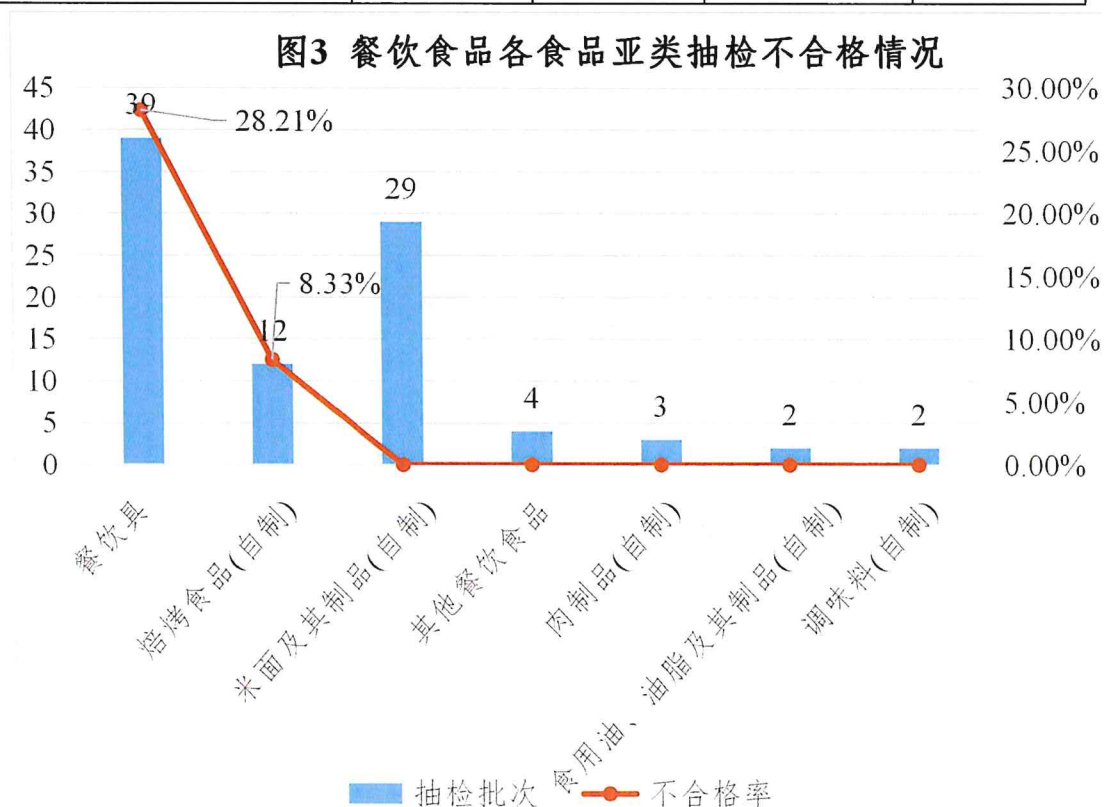


(2) 餐饮食品抽检情况

对餐饮食品亚类进行汇总分析，总体抽检 91 批次样品，其中不合格产品 12 批次，不合格率为 13.19%，其中餐饮具的不合格率最高，为 18.28%；焙烤食品(自制)的不合格率为 8.33%；其他类别未检出不合格样品。详见表 3 和图 3。

表 3 餐饮食品抽检情况统计表

序号	食品亚类	抽检批次	合格样品 批次	不合格样品 批次	不合格率
1	餐饮具	39	28	11	28.21%
2	焙烤食品(自制)	12	11	1	8.33%
3	米面及其制品 (自制)	29	29	0	0.00%
4	其他餐饮食品	4	4	0	0.00%
5	肉制品(自制)	3	3	0	0.00%
6	食用油、油脂及 其制品(自制)	2	2	0	0.00%
7	调味料(自制)	2	2	0	0.00%
	合计	91	79	12	13.19%

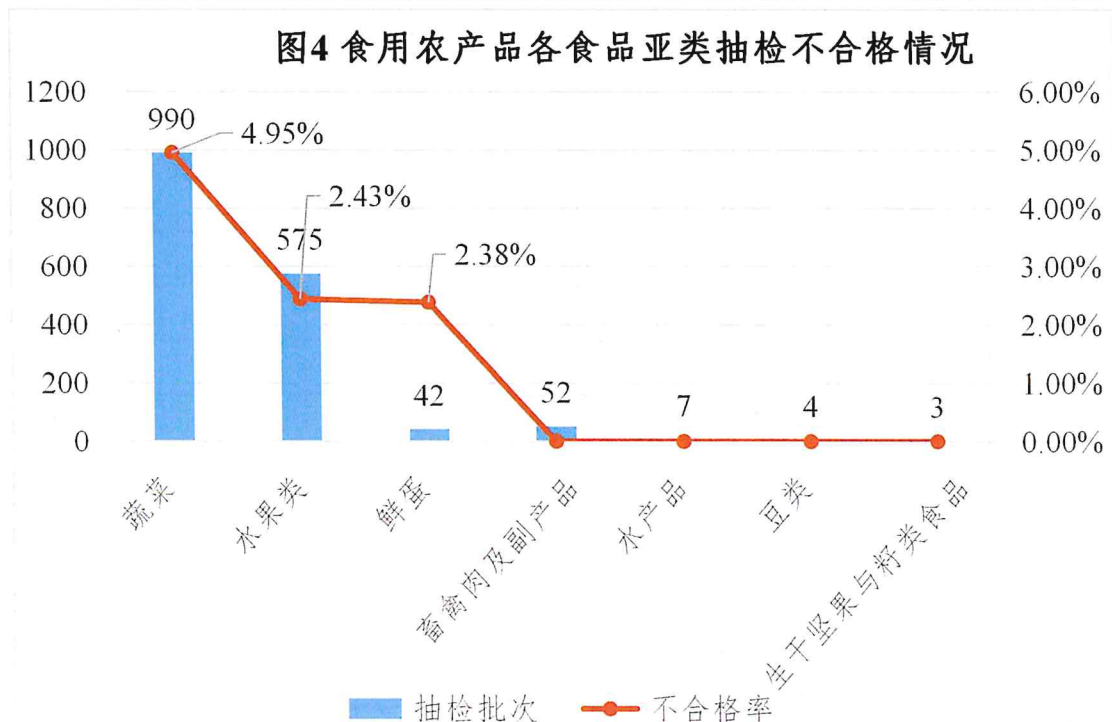


(3) 食用农产品抽检情况

对食用农产品食品亚类进行汇总分析，总体抽检 1673 批次样品，其中不合格产品 64 批次，不合格率为 3.83%，其中蔬菜的不合格率最高，为 4.95%；其次是水果类、鲜蛋，不合格率分别为 2.43%、2.38%；畜禽肉及副产品、水产品、豆类、生干坚果与籽类食品未检出不合格样品。详见表 4 和图 4。

表 4 食用农产品各食品亚类抽检情况统计表

序号	食品亚类	抽检批次	合格样品 批次	不合格样品 批次	不合格率
1	蔬菜	990	941	49	4.95%
2	水果类	575	561	14	2.43%
3	鲜蛋	42	41	1	2.38%
4	畜禽肉及副产品	52	52	0	0.00%
5	水产品	7	7	0	0.00%
6	豆类	4	4	0	0.00%
7	生干坚果与籽类食品	3	3	0	0.00%
合计		1673	1609	64	3.83%



2024 年上半年食用农产品抽检产品涉及 7 个食品亚类 49 个食品细类共计 1673 批次，不合格产品涉及 17 个细类 64 批次。蔬菜中姜的不合格率最高，为 38.89%，辣椒的不合格率高于 15.00%，甜椒、菠菜、油麦菜的不合格率均高于食用农产品总体不合格率（3.83%）；水果类中香蕉的不合格率最高，为 12.73%，橙、芒果的不合格率分别为 8.33%、4.35%，高于食用农产品总体不合格率（3.83%）；鲜蛋中鸡蛋的不合格率为 2.38%。详见表 5。

表 5 食用农产品各食品细类抽检不合格批次统计表

序号	食品亚类	食品细类	抽样批次	合格批次	不合格批次	不合格率
1	蔬菜	姜	36	22	14	38.89%
		辣椒	98	82	16	16.33%
		甜椒	68	62	6	8.82%
		菠菜	31	29	2	6.45%
		油麦菜	41	39	2	4.88%
		豆芽	28	27	1	3.57%
		葱	59	57	2	3.39%
		芹菜	63	61	2	3.17%
		普通白菜	69	67	2	2.90%
		菜豆	53	52	1	1.89%
		茄子	80	79	1	1.25%
		番茄	76	76	0	0.00%
		黄瓜	67	67	0	0.00%
		结球甘蓝	60	60	0	0.00%
		胡萝卜	48	48	0	0.00%
		大白菜	46	46	0	0.00%
		韭菜	26	26	0	0.00%
		山药	14	14	0	0.00%
鲜食用菌	11	11	0	0.00%		

序号	食品亚类	食品细类	抽样批次	合格批次	不合格批次	不合格率
		萝卜	10	10	0	0.00%
		马铃薯	3	3	0	0.00%
		青花菜	1	1	0	0.00%
		西葫芦	1	1	0	0.00%
		洋葱	1	1	0	0.00%
		合计	990	941	49	4.95%
2	水果类	香蕉	55	48	7	12.73%
		橙	48	44	4	8.33%
		芒果	23	22	1	4.35%
		甜瓜类	60	59	1	1.67%
		柑、橘	109	108	1	0.92%
		苹果	113	113	0	0.00%
		梨	66	66	0	0.00%
		猕猴桃	24	24	0	0.00%
		火龙果	21	21	0	0.00%
		西瓜	14	14	0	0.00%
		柚	12	12	0	0.00%
		葡萄	8	8	0	0.00%
		油桃	8	8	0	0.00%
		柠檬	7	7	0	0.00%
		荔枝	5	5	0	0.00%
		草莓	1	1	0	0.00%
		桃	1	1	0	0.00%
		合计	575	561	14	2.43%
3	鲜蛋	鸡蛋	42	41	1	2.38%
		合计	42	41	1	2.38%
4	畜禽肉及副产品	猪肉	27	27	0	0.00%
		鸡肉	23	23	0	0.00%
		牛肉	2	2	0	0.00%
		合计	52	52	0	0.00%
5	水产品	淡水鱼	5	5	0	0.00%
		贝类	2	2	0	0.00%
		合计	7	7	0	0.00%

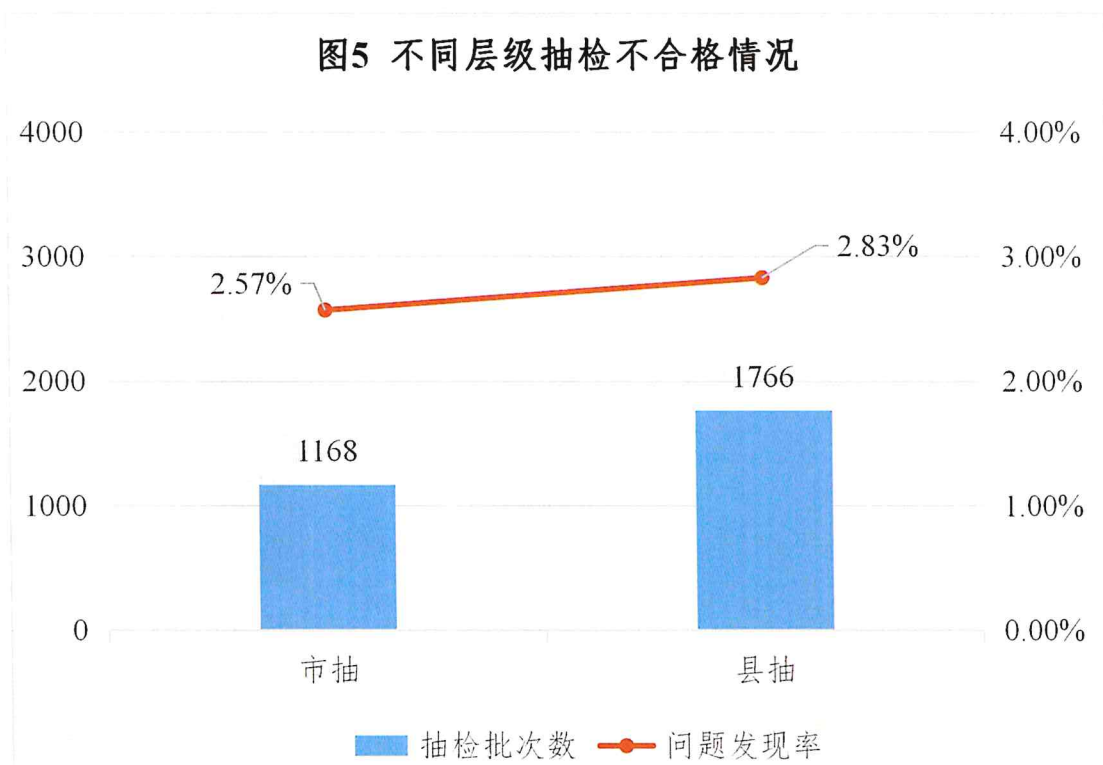
序号	食品亚类	食品细类	抽样批次	合格批次	不合格批次	不合格率
6	豆类	豆类	4	4	0	0.00%
		合计	4	4	0	0.00%
7	生干坚果与籽类食品	生干籽类	3	3	0	0.00%
		合计	3	3	0	0.00%
合计			1673	1609	64	3.83%

2、不同抽检层级（市、县级）抽检情况

按抽检层级分，2024 年上半年忻州市市场监督管理局（市级）和各县（市、区）（县级）的不合格率分别为 2.57%、2.83%。县抽中岢岚县的不合格率最高，为 6.85%；宁武县、五台县、保德县、繁峙县、五台山风景名胜区的合格率均高于总体样品不合格率，详见表 6 和图 5。

表 6 不同抽检层级抽检情况统计分析

抽检层级	组织抽检单位	抽样批次	合格批次	不合格批次	不合格率
市抽	忻州市	1168	1138	30	2.57%
	合计	1168	1138	30	2.57%
县抽	岢岚县	73	68	5	6.85%
	宁武县	75	72	3	4.00%
	五台县	118	114	4	3.39%
	保德县	300	290	10	3.33%
	繁峙县	283	274	9	3.18%
	五台山风景名胜区	106	103	3	2.83%
	五寨县	600	585	15	2.50%
	静乐县	100	99	1	1.00%
	偏关县	61	61	0	0.00%
	代县	30	30	0	0.00%
	河曲县	20	20	0	0.00%
	合计	1766	1716	50	2.83%
合计		2934	2854	80	2.73%



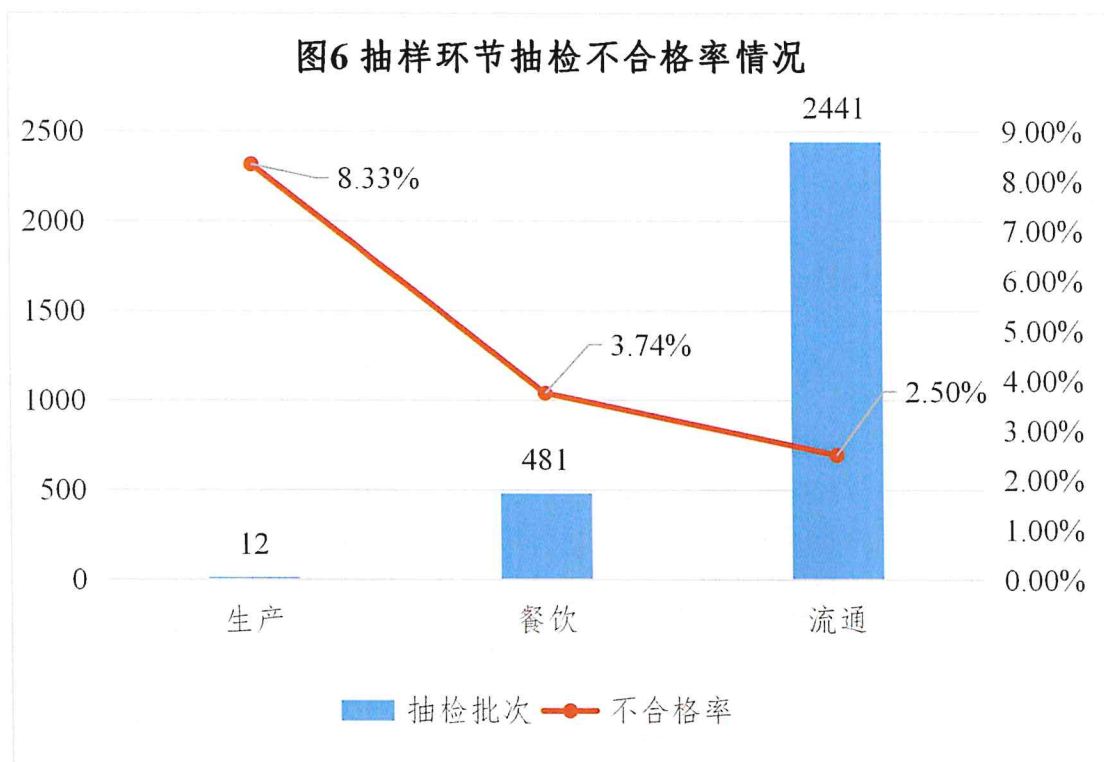
3、不同监管环节抽检情况分析

(1) 抽样环节抽检情况

2024 年上半年，生产、餐饮、流通环节的不合格率分别为 8.33%、3.74%、2.50%。详见表 7 和图 6。

表 7 抽样环节抽检情况统计表

序号	抽样环节	抽检批次	合格样品批次	不合格样品批次	不合格率
1	生产	12	11	1	8.33%
2	餐饮	481	463	18	3.74%
3	流通	2441	2380	61	2.50%
合计		2934	2854	80	2.73%



（2）抽样业态抽检情况

2024 年上半年忻州市食品安全抽检，从抽样业态来看，生产环节中小作坊的不合格率最高，为 14.29%；餐饮环节中其他的不合格率最高，为 42.86%，其中其他(过桥米线店)、其他(面馆)、其他(肉包店)的不合格率均为 50.00%；流通环节中农贸市场不合格率最高，为 7.94%。详见表 8 和图 7、图 8。

表 8 各抽样环节中抽样业态抽检情况统计表

抽样环节	抽样业态	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率	
生产	小作坊	7	6	1	14.29%	
	成品库（已检区）	5	5	0	0.00%	
	合计	12	11	1	8.33%	
餐饮	其他	其他(过桥米线店)	2	1	1	50.00%
		其他(面馆)	2	1	1	50.00%
		其他(肉包店)	2	1	1	50.00%

抽样环节	抽样业态	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率	
	其他(超市加工)	1	1	0	0.00%	
	合计(其他)	7	4	3	42.86%	
	大型餐馆	4	3	1	25.00%	
	中型餐馆	34	28	6	17.65%	
	小型餐馆	14	13	1	7.14%	
	学校/托幼食堂	413	406	7	1.69%	
	企事业单位食堂	8	8	0	0.00%	
	糕点店	1	1	0	0.00%	
	合计	488	467	21	4.30%	
	流通	农贸市场	63	58	5	7.94%
生鲜店		17	16	1	5.88%	
批发店		64	61	3	4.69%	
小型超市		359	344	15	4.18%	
便利店		122	117	5	4.10%	
小食杂店		162	156	6	3.70%	
中型超市		682	669	13	1.91%	
大型超市		426	421	5	1.17%	
其他		其他(五寨县千禧果业商行二部)	20	18	2	10.00%
		其他(菜店)	10	9	1	10.00%
		其他(五寨县王东四季鲜菜门市)	22	20	2	9.09%
		其他(蔬菜水果批零店)	20	19	1	5.00%
		其他(五寨县创尧哈喽鲜果仓储店)	20	19	1	5.00%
		其他(水果店)	127	126	1	0.79%
		其他(水产门市)	40	40	0	0.00%
		其他(蔬菜水果门市)	38	38	0	0.00%
		其他(大型商场超市)	30	30	0	0.00%
		其他(水果运输中心)	23	23	0	0.00%
		其他(水产店)	22	22	0	0.00%
		其他(蔬菜门市)	21	21	0	0.00%

抽样环节	抽样业态	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
	其他(烟酒副食)	20	20	0	0.00%
	其他(肉食店)	19	19	0	0.00%
	其他(五寨县维维果源店)	17	17	0	0.00%
	其他(果业商行)	15	15	0	0.00%
	其他(食品批发经营者)	15	15	0	0.00%
	其他(食杂店)	14	14	0	0.00%
	其他(百货超市)	12	12	0	0.00%
	其他(有限公司)	11	11	0	0.00%
	其他(果业店)	9	9	0	0.00%
	其他(酒店)	5	5	0	0.00%
	其他(烟酒行)	4	4	0	0.00%
	其他(番茄)	2	2	0	0.00%
	其他(梨)	1	1	0	0.00%
	其他(食品批发经营店)	1	1	0	0.00%
	其他(勿使阳光直射, 冷藏更佳)	1	1	0	0.00%
	其他(烟酒店)	1	1	0	0.00%
	合计(其他)	540	532	8	1.48%
	酒坊	4	4	0	0.00%
	专卖店	2	2	0	0.00%
	合计	2981	2912	69	2.31%

图7 餐饮环节各业态不合格情况

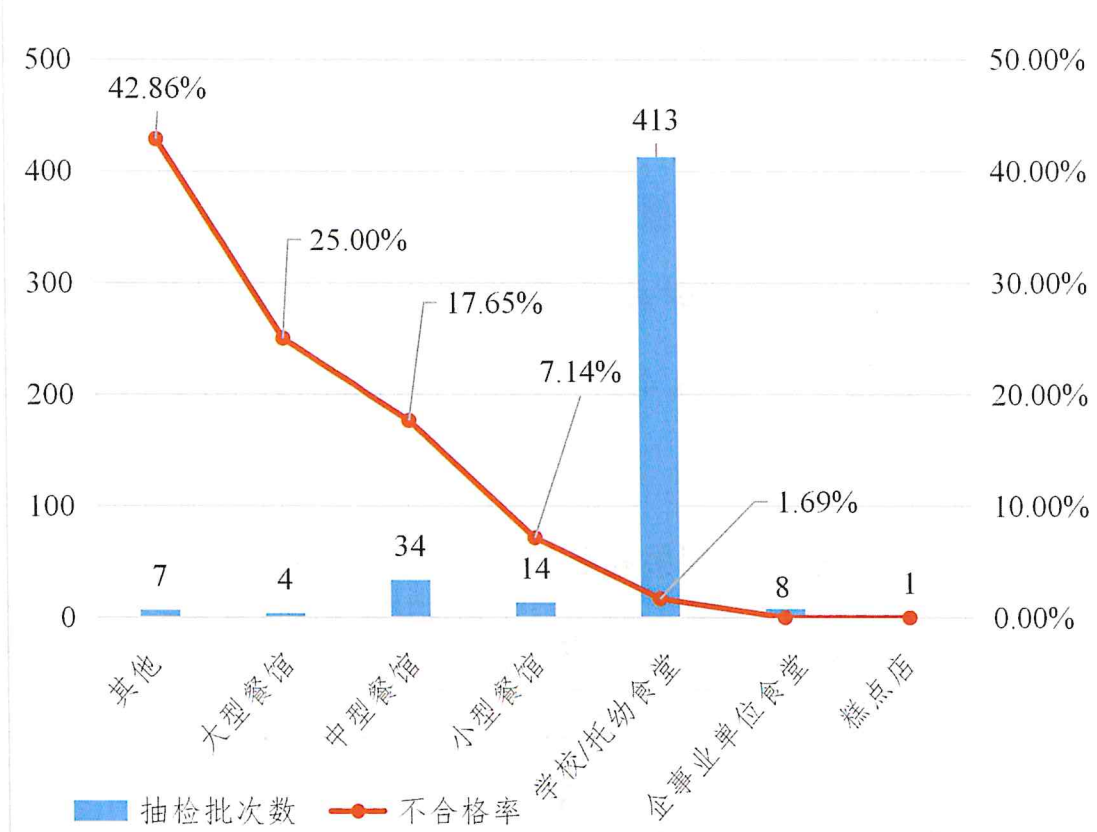
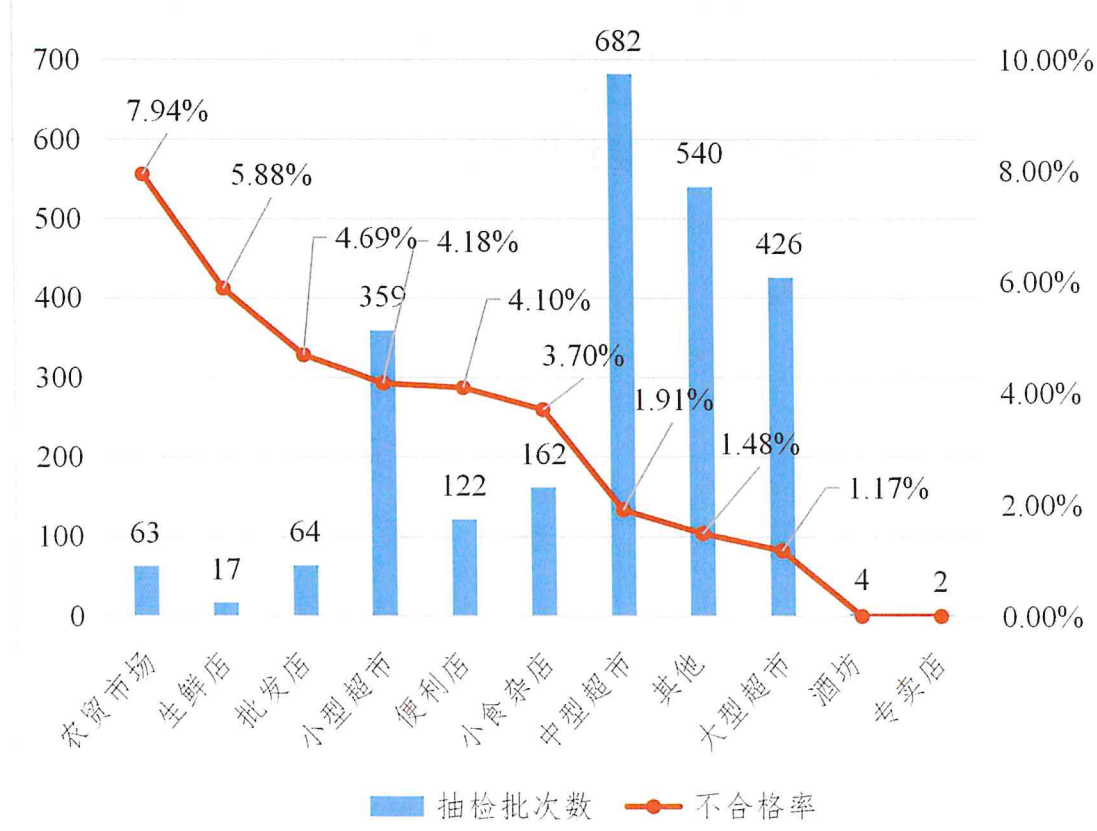


图8 流通环节各业态不合格情况



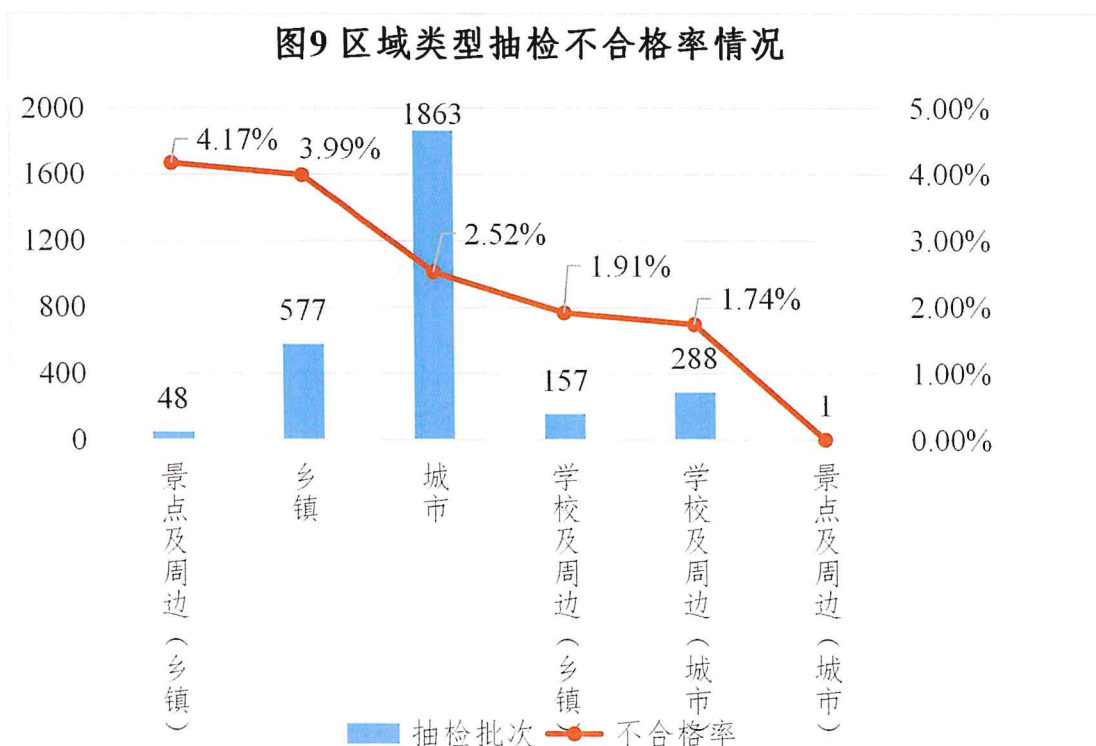
4、不同区域类型抽检情况分析

忻州市市场监督管理局 2024 年上半年抽样区域类型包括景点及周边（乡镇）、乡镇、城市、学校及周边（乡镇）、学校及周边（城市）、景点及周边（城市）。景点及周边（乡镇）、乡镇、城市、学校及周边（乡镇）、学校及周边（城市）的不合格率分别为 4.17%、3.99%、2.52%、1.91%、1.74%。详见表 9 和图 9。

表 9 不同抽检层级抽检情况分析

序号	区域类型	抽检批次	合格样品批次	不合格样品批次	不合格率
1	景点及周边（乡镇）	48	46	2	4.17%
2	乡镇	577	554	23	3.99%
3	城市	1863	1816	47	2.52%
4	学校及周边（乡镇）	157	154	3	1.91%
5	学校及周边（城市）	288	283	5	1.74%
6	景点及周边（城市）	1	1	0	0.00%
合计		2934	2854	80	2.73%

图9 区域类型抽检不合格率情况



二、主要不合格问题分析

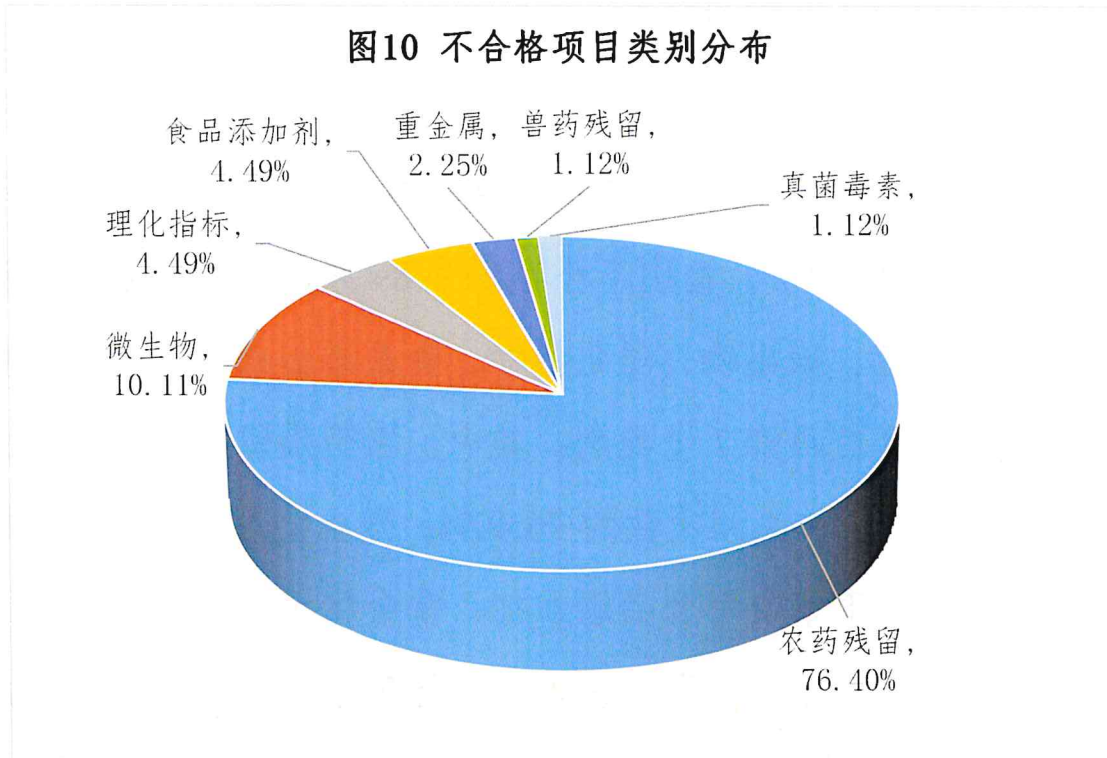
（一）不合格项目类别情况分析

2024 年上半年忻州市全市食品安全监督抽检共检出不合格样品 80 批次，检出不合格项共 89 频次，不合格项目涉及农药残留、微生物、理化指标、食品添加剂、重金属、兽药残留、真菌毒素 7 个类别。其中，农药残留不合格项检出频次数最多，占总频次数的 76.40%；微生物污染、理化指标不合格、超限量使用食品添加剂、重金属污染、兽药残留超标、真菌毒素污染问题分别占不合格项频次总数的 10.11%、4.49%、4.49%、2.25%、1.12%、1.12%。详见表 10 和图 10。

表 10 不合项目类别及检出频次统计表

序号	不合格项所属类别	不合格项检出频次	占不合格项频次总数百分比
1	农药残留	68	76.40%
2	微生物	9	10.11%
3	理化指标	4	4.49%
4	食品添加剂	4	4.49%
5	重金属	2	2.25%
6	兽药残留	1	1.12%
7	真菌毒素	1	1.12%
合计		89	/

图10 不合格项目类别分布



（二）不合格问题分析

1、农药残留不合格问题分析

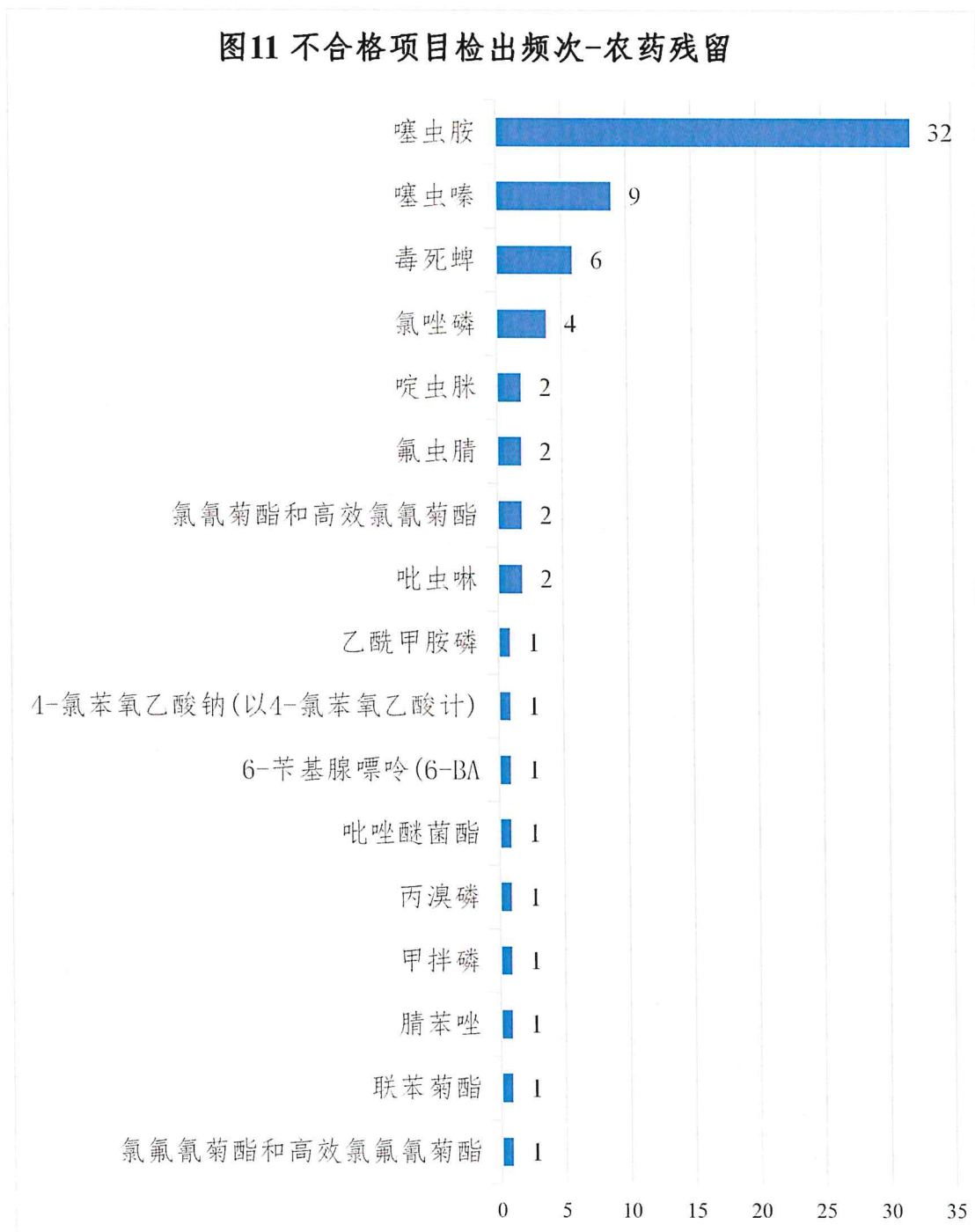
2024 年上半年忻州市全市食品安全监督抽检共检出农药残留不合格项 68 频次，占总频次数的 76.40%。农药残留不合格项目涉及噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氯唑磷、啶虫脒、氟虫腈等 17 个检验项目。其中，检出频次较高的项目有噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、氯唑磷等。详见表 11 和图 11。

表 11 农药残留不合格项目统计表

不合格项目	食品细类	不合格项目检出频次	合计
噻虫胺	辣椒	12	32
	姜	10	
	甜椒	6	
	香蕉	2	
	菜豆	1	

不合格项目	食品细类	不合格项目检出频次	合计
	芹菜	1	
噻虫嗪	香蕉	5	9
	葱	2	
	姜	1	
	茄子	1	
毒死蜱	姜	2	6
	辣椒	2	
	芹菜	1	
	油麦菜	1	
氯唑磷	橙	4	4
啶虫脒	辣椒	1	2
	普通白菜	1	
氟虫腈	普通白菜	1	2
	油麦菜	1	
氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	姜	2	2
吡虫啉	香蕉	2	2
乙酰甲胺磷	甜瓜类	1	1
4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)	豆芽	1	1
6-苄基腺嘌呤(6-BA)	豆芽	1	1
吡唑醚菌酯	芒果	1	1
丙溴磷	柑、橘	1	1
甲拌磷	辣椒	1	1
腈苯唑	香蕉	1	1
联苯菊酯	辣椒	1	1
氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯	姜	1	1
合计		68	68

图11 不合格项目检出频次-农药残留



2、微生物不合格问题分析

2024 年上半年忻州市全市食品安全监督抽检共检出微生物不合格项 9 频次，占不合格项频次总数的 10.11%。微生物不合格项涉及大肠菌群、菌落总数 2 个检验项目。

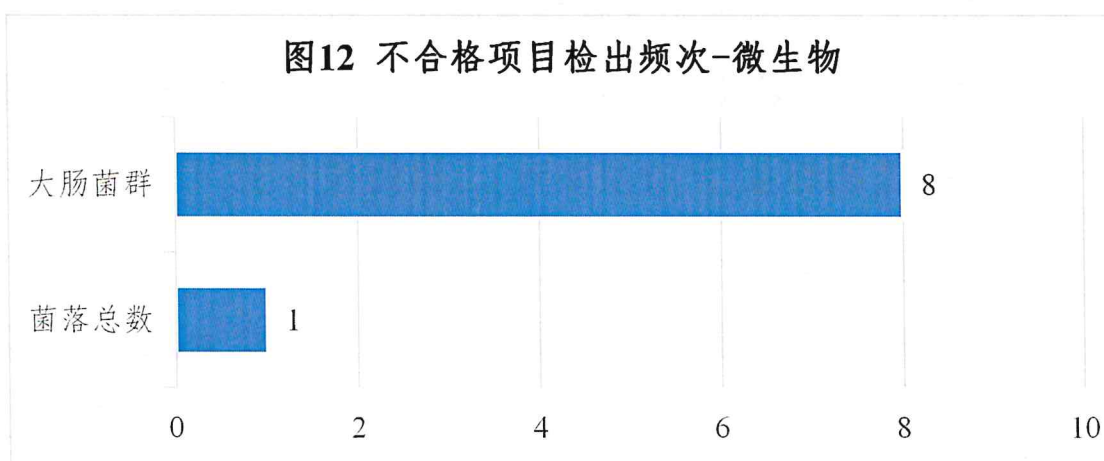
其中，大肠菌群检出频次最高，涉及复用餐饮具(餐馆自

行消毒)、酱卤肉制品, 共计检出 8 频次。菌落总数涉及的食品细类为酱卤肉制品, 检出 1 频次。详见表 12 和图 12。

表 12 微生物不合格项目统计表

不合格项目	食品细类	不合格项目检出频次	合计
大肠菌群	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	7	8
	酱卤肉制品	1	
菌落总数	酱卤肉制品	1	1
合计		9	9

图12 不合格项目检出频次-微生物



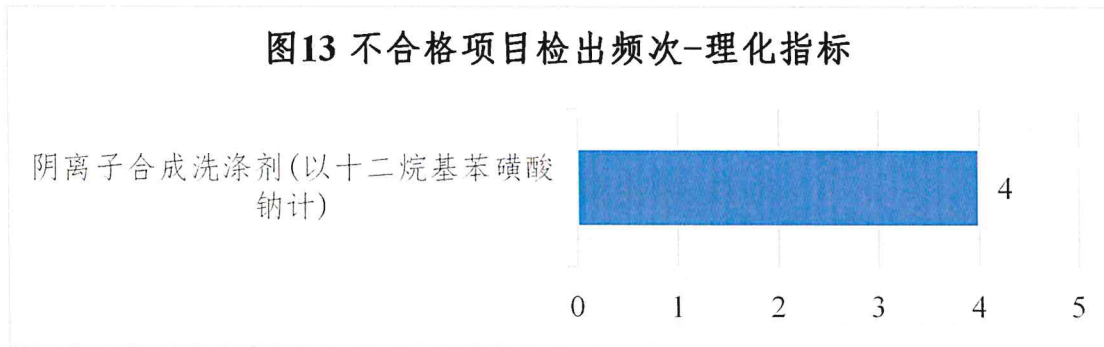
3、理化指标不合格问题分析

理化指标不合格项共检出 4 频次, 占不合格项频次总数的 4.49%。不合格项目为阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计), 涉及的食品细类为复用餐饮具(餐馆自行消毒)。详见表 13 和图 13。

表 13 理化指标不合格项情况表

不合格项目	食品细类	不合格项目检出频次	合计
阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	4	4
合计		4	4

图13 不合格项目检出频次-理化指标



4、超限量使用食品添加剂问题分析

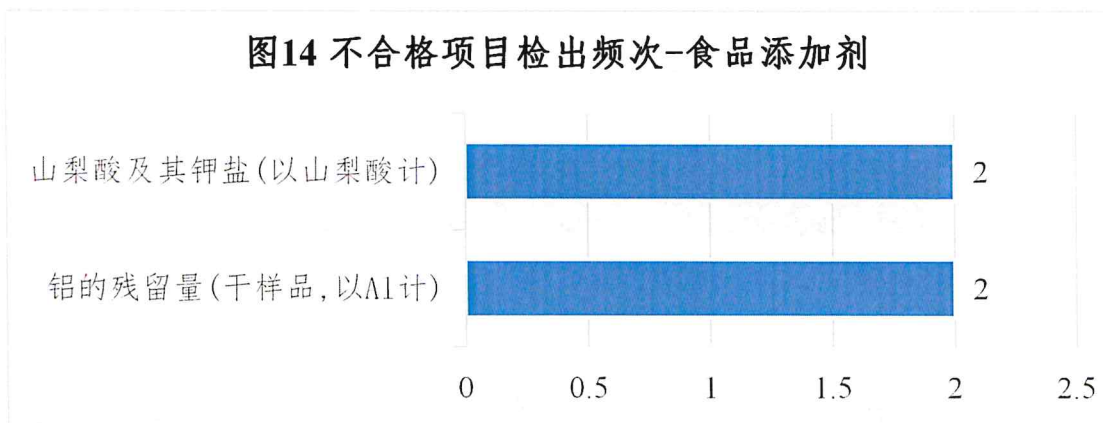
2024 年上半年忻州市全市食品安全监督抽检共检出超限量使用食品添加剂不合格项 4 频次，占不合格项频次总数的 4.49%。超限量使用食品添加剂问题涉及的检验项目主要有山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)2 个检验项目。

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)与铝的残留量(干样品,以 Al 计)检出频次一样，都检出 2 频次。山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)涉及的食物细类为粉丝粉条。铝的残留量(干样品,以 Al 计)涉及的食物细类为粉丝粉条及糕点(自制)。详见表 14 和图 14。

表 14 超限量使用食品添加剂情况统计表

不合格项目	食品细类	不合格项目检出频次	合计
山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	粉丝粉条	2	2
铝的残留量(干样品,以 Al 计)	粉丝粉条	1	2
	糕点(自制)	1	
合计		4	4

图14 不合格项目检出频次-食品添加剂



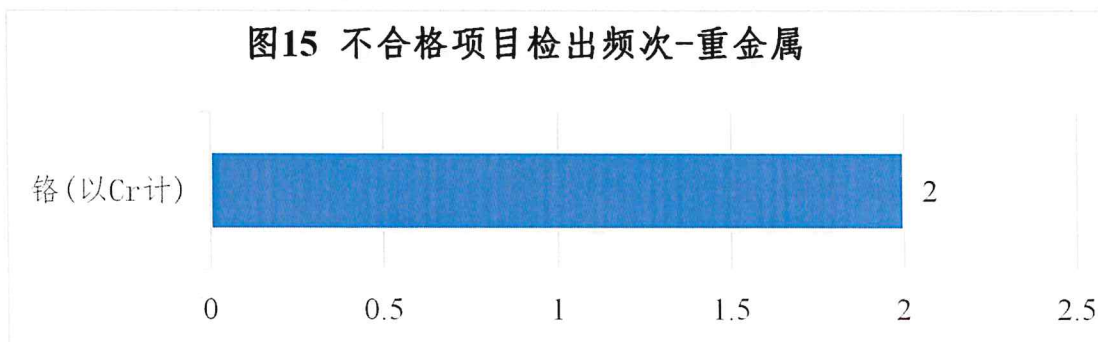
5、重金属不合格问题分析

重金属不合格项共检出铬(以 Cr 计)2 频次，占总频次数
的 2.25%，涉及的食物细类为菠菜。详见表 15 和图 15。

表 15 重金属不合格项目情况统计表

不合格项目	食物细类	不合格项目 检出频次	合计
铬(以 Cr 计)	菠菜	2	2
合计		2	2

图15 不合格项目检出频次-重金属



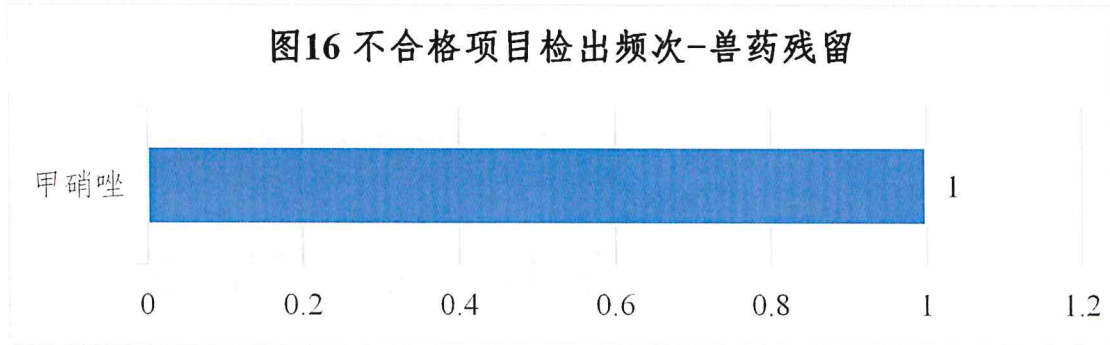
6、兽药残留不合格问题分析

兽药残留不合格项共检出甲硝唑 1 频次，占总频次数
的 1.12%，涉及的食物细类为鸡蛋。详见表 16 和图 16。

表 16 兽药残留抽检不合格情况统计表

不合格项目	食物细类	不合格项目检出 频次	合计
甲硝唑	鸡蛋	1	1
合计		1	1

图16 不合格项目检出频次-兽药残留



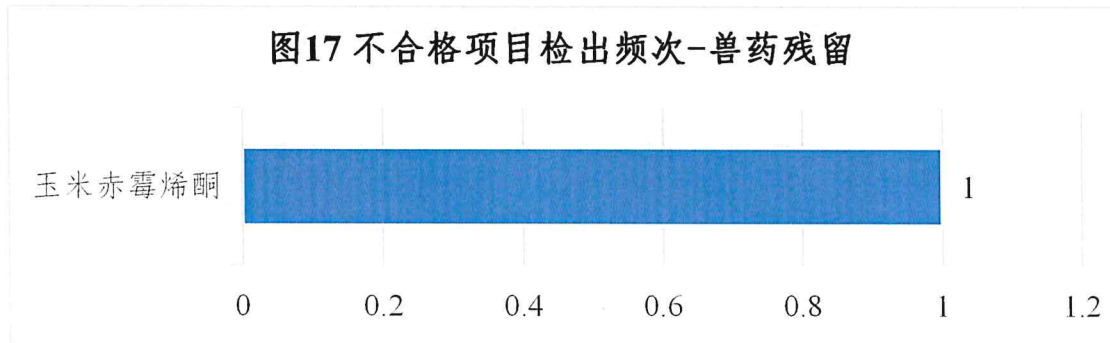
7、真菌毒素不合格问题分析

真菌毒素不合格项共检出玉米赤霉烯酮 1 频次，占总频次数的 1.12%，涉及的食品细类为玉米粉(片、渣)。详见表 17 和图 17。

表 17 兽药残留抽检不合格情况统计表

不合格项目	食品细类	不合格项目检出频次	合计
玉米赤霉烯酮	玉米粉(片、渣)	1	1
合计		1	1

图17 不合格项目检出频次-兽药残留



三、问题突出的产品类别分析

(一) 整体不合格产品类别情况

2024 年上半年忻州市全市食品安全监督抽检共检出不合格样品 80 批次，总体不合格率为 2.73%，涉及 22 个不合格食品细类。其中姜的不合格率高达 38.89%，其次是复用餐饮具(餐馆自行消毒)，不合格率为 29.73%；不合格率在

10.00%~20.00%之间的食品细类有辣椒、香蕉；不合格率在5.00%~10.00%之间的食品细类有甜椒、橙、糕点(自制)、粉丝粉条、菠菜、玉米粉(片、渣)；此外，油麦菜、芒果、酱卤肉制品、豆芽、葱、芹菜、普通白菜的不合格率也均高于总体样品不合格率（2.73%）。其他不合格食品细类详见表18。

表 18 整体不合格食品细类情况统计表

序号	食品细类	抽样批次	合格批次	不合格批次	不合格率
1	姜	36	22	14	38.89%
2	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	37	26	11	29.73%
3	辣椒	98	82	16	16.33%
4	香蕉	55	48	7	12.73%
5	甜椒	68	62	6	8.82%
6	橙	48	44	4	8.33%
7	糕点(自制)	12	11	1	8.33%
8	粉丝粉条	30	28	2	6.67%
9	菠菜	31	29	2	6.45%
10	玉米粉(片、渣)	17	16	1	5.88%
11	油麦菜	41	39	2	4.88%
12	芒果	23	22	1	4.35%
13	酱卤肉制品	26	25	1	3.85%
14	豆芽	28	27	1	3.57%
15	葱	59	57	2	3.39%
16	芹菜	63	61	2	3.17%
17	普通白菜	69	67	2	2.90%
18	鸡蛋	42	41	1	2.38%
19	菜豆	53	52	1	1.89%
20	甜瓜类	60	59	1	1.67%
21	茄子	80	79	1	1.25%
22	柑、橘	109	108	1	0.92%
	整体	2934	2584	80	2.73%

（二）重点不合格产品问题分析

2024 年上半年忻州市全市食品安全监督抽检共检出不合格样品 80 批次，总体样品不合格率为 2.73%，以总体样品不合格率 2.73% 为标准，将不合格率高于 2.73% 的食品细类分为问题突出产品。

问题突出产品中姜的不合格率最高，检出不合格项目集中在噻虫胺、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪。食用农产品中辣椒的不合格项目主要为噻虫胺、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、联苯菊酯，香蕉的不合格项目主要为噻虫嗪、吡虫啉、噻虫胺、腈苯唑，甜椒的不合格项目主要为噻虫胺，橙的不合格项目主要为氯唑磷，菠菜的不合格项目主要为铬(以 Cr 计)，油麦菜的不合格项目主要为氟虫腈、毒死蜱，芒果的不合格项目主要为吡啶醚菌酯，葱的不合格项目主要为噻虫嗪，芹菜的不合格项目主要为噻虫胺、毒死蜱，普通白菜的不合格项目主要为啶虫脒、氟虫腈。农药残留超标可能是由于种植户不合理科学的喷洒农药而造成的滥用、过量使用或由于急于上市获得更高的收益，导致安全间隔期过短而造成的；重金属超标可能是蔬菜种植过程中对环境中重金属的富集。

豆芽的不合格项目主要为 4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤(6-BA)。豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤(6-BA)，可能

是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

复用餐饮具（餐馆自行消毒）的不合格率为 29.73%，检出不合格项目集中在大肠菌群、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。餐饮具中检出大肠菌群的原因，主要是餐具清洗不彻底、消毒灭菌不彻底，也主要是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具二次污染；餐饮具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，主要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。

糕点(自制)的不合格项目主要为铝的残留量(干样品,以 Al 计)；粉丝粉条的不合格项目主要为山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。糕点(自制)中铝的残留量(干样品,以 Al 计)超标的原因可能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。粉丝粉条中山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)超标的原因可能是一些生产企业可能为了延长产品的保质期，或者弥补生产过程中卫生条件不佳的问题，而超限量使用这些食品添加剂。

玉米粉(片、渣)的不合格项目主要为玉米赤霉烯酮。玉米粉(片、渣)检出玉米赤霉烯酮的原因可能是原料在生长时

受镰刀菌属菌株污染，或者是原料或成品储运不当导致镰刀菌属菌株快速繁殖。此外，企业在生产过程中对原料的把关不严、贮存条件不符合要求也是导致玉米赤霉烯酮超标的重要原因之一。

酱卤肉制品的不合格项目主要为大肠菌群、菌落总数。菌落总数不合格原因可能是由于原料、包材或生产加工过程受微生物污染，生产加工过程中手工操作较多，人员、设备和环境的清洗消毒不到位，有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等原因造成；大肠菌群不合格原因可能是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、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

其他检出不合格项目详见表 19。

表 19 问题突出产品不合格项目情况统计表

食品细类	不合格项目	不合格批次	食品细类不合格率
姜	噻虫胺	8	38.89%
	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	2	
	毒死蜱	1	
	毒死蜱、噻虫胺	1	
	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯	1	
	噻虫胺、噻虫嗪	1	
复用餐饮具 (餐馆自行 消毒)	大肠菌群	7	29.73%
	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	4	
辣椒	噻虫胺	12	16.33%
	啶虫脒	1	
	毒死蜱	1	
	毒死蜱、甲拌磷	1	

食品细类	不合格项目	不合格批次	食品细类不合格率
	联苯菊酯	1	
香蕉	噻虫嗪	3	12.73%
	吡虫啉	1	
	吡虫啉、噻虫嗪	1	
	噻虫胺、腈苯唑	1	
	噻虫胺、噻虫嗪	1	
甜椒	噻虫胺	6	8.82%
橙	氯唑磷	4	8.33%
糕点(自制)	铝的残留量(干样品,以 Al 计)	1	8.33%
粉丝粉条	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	2	6.67%
菠菜	铬(以 Cr 计)	2	6.45%
玉米粉(片、渣)	玉米赤霉烯酮	1	5.88%
油麦菜	氟虫腈	1	4.88%
	毒死蜱	1	
芒果	吡唑醚菌酯	1	4.35%
酱卤肉制品	大肠菌群、菌落总数	1	3.85%
豆芽	4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)	1	3.57%
葱	噻虫嗪	2	3.39%
芹菜	噻虫胺	1	3.17%
	毒死蜱	1	
普通白菜	啶虫脒	1	2.90%
	氟虫腈	1	
鸡蛋	甲硝唑	1	2.38%
菜豆	噻虫胺	1	1.89%
甜瓜类	乙酰甲胺磷	1	1.67%
茄子	噻虫嗪	1	1.25%
柑、橘	丙溴磷	1	0.92%

四、建议

（一）部门协调联动，加强食用农产品源头管理

数据显示农药残留在不合格项目中占有极高的比重，长期食用会严重影响消费者的身体健康。产生不合格的原因一是农业源头管控不足，二是高效低毒环保型农业投入品的引进使用的指导和扶持力度不足，三是循环农业产业中，从上一农业产业链带入造成，四是市场准入制度不健全，食品安全主体责任落实不彻底。建议一方面加强对本地食用农产品兽药、农药使用管控，强化对高效、低毒环保型农业投入品的政策支持和引导，加大对农业从业者的教育；另一方面建立农业、畜牧、环保市场监管等业务部门信息通报和风险交流制度，促进部门协调联动，并逐步落实合作执法机制，真正从源头控制好食品安全问题。

（二）调研与科研相结合，探究新方向

可适度对食品行业进行调研工作，了解生产和经营过程中的一些潜规则，从而方向明确、有的放矢地开展食品质量安全抽检工作；另外可与高校和科研院所合作，加大无公害农兽药和新型技术的研发力度，并对其给予财政补助。

（三）加大监管投入，引进快检技术

加大食品安全监管的投入力度，有效整合各种资源，提高食品安全监督实效。正常的抽检虽可准确反映产品的质量安全，但时间相对较长，抽检结果出来后样品可能已被消费

者食用，为应对此类事件误差，建议在各大型商超、农贸市场、批发市场、学校食堂、及种养殖单位配备快检设备和专业快速检测人员，对现场监督检查提供技术支持。

（四）强化培训和指导，加强宣传

持续督促生产经营企业夯实食品安全主体责任，食品生产经营企业需要将食品安全作为首要任务，监管部门在必要时引入第三方机构组织食品生产经营企业的主要责任人员参与国家市场监督管理总局令第 60 号《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的培训和宣导活动，加强食品安全责任意识，使责任人员在采购、生产、销售、经营等各个环节都能够明确自己的职责，有所为有所不为，全力保障消费者的餐桌食品安全。

针对农药残留、理化指标、微生物指标等高风险指标，以及食品添加剂、重金属等危害较大的指标，持续加强行业治理，切断不合格来源。对于农药残留、兽药残留抽检高发的种养殖基地，可定期邀请种养殖领域的专业机构，指导种养殖企业在农药和兽药的选购、使用，以及种养殖过程中的植保产品控制等方面进行管理。在必要时，会引入良好农业规范认证等体系的建设，从系统上指导种养殖活动的实施，以及防控过程的风险；针对生产企业，根据其生产产品的类别和易出现问题的环节，邀请专业机构进行现场系统性的诊断，并制定针对性的防控措施。在必要时，引入先进的质量、食

品安全管理体系建设，如 HACCP、ISO22000 等管理体系，以高水平的质量管理来助力企业的高质量发展。

（五）持续开展食品、食用农产品监督抽检

以发现问题为导向，坚持食品种类、业态、环节全覆盖，坚持科学、统一、规范抽检，坚持推进“监检结合”为工作原则，以风险防控、打击违法犯罪为目的，持续有力开展食品安全监督抽检工作，根据需要适时加大抽检批次并在经费上给予保障。

（六）建立食品安全风险交流工作机制

组织食品安全风险预警交流会，强化部门协作，增强监管合力，防控食品安全风险，共护“舌尖上的安全”。建议各部门完善、落实风险交流、风险会商工作机制并深入、务实发挥作用，加强共享信息、会商棘手问题、深挖潜在性行业性问题，搭建与社会组织、行业协会、生产经营者、科研院所、媒体及公众的信息交流平台，打通横向交流与纵向交流渠道，联合执法、联合督导、联合检查，真正实现从农田到餐桌的全链条监管。各部门加强食品安全风险管理，提高风险预警交流的靶向性、及时性、准确性，充分发挥检测的技术监督作用，让抽检数据活起来，发挥分析研判的实用性，切实防范区域性系统性问题发生。同时，出铁拳处理违法案件，真正发挥以案警示、以儆效尤的作用。