

国家食药监管总局通告10批次食品不合格

本报讯 据国家食品药品监管总局网站消息,近期,国家食品药品监督管理总局组织抽检蔬菜制品、饮料、饼干、肉制品、调味品、乳制品和糖果制品等7类食品897批次样品,抽样检验项目合格样品887批次,不合格样品10批次。根据食品安全国家标准,个别项目不合格,其产品即判定为不合格产品。

总体情况:蔬菜制品113批次,不合格样品3批次;饮料119批次,不合格样品2批次;饼干120批次,不合格样品1批次;肉制品151批次,不合格样品4批次。调味品118批次,乳制品161批次,糖果制品115批次,均未检出不合格样品。

不合格产品情况如下:

标称长沙向东食品有限公司生产、由四川特产美食商城在1号店(网站)销售的麻辣萝卜脆和山椒萝卜脆,苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)检出值分别为1.7g/kg和1.6g/kg,比标准规定(不超过1.0g/kg)分别高出70%和60%;乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)检出值分别为0.55g/kg和0.58g/kg,比标准规定(不超过0.3g/kg)分别高出83.3%和93.3%;防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和检出值分别为2.6和2.5,比标准规定(不超过1)分别高1.6倍和1.5倍。检验机构为山东省食品药品检验研究院。

标称生命果有机食品股份有限公司生产、由银知轩冲调专营店在京东(网站)销售的树莓汁饮料,脱氢乙酸及其钠盐检出值为0.050g/kg。标准规定为不得使用。检验机构为成都

市食品药品检验研究院。

标称金麟(福建)食品有限公司生产、由金麟食品旗舰店在天猫(网站)销售的蜂巢饼干(蜂蜜牛奶味),柠檬黄检出值为0.0027g/kg。标准规定为不得检出。检验机构为四川省食品药品检验检测院。

标称泸州刘氏食品有限公司生产、由刘氏泡菜官方旗舰店在京东(网站)销售的泡椒豉头(酱腌菜),乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)检出值为1.5g/kg。比标准规定(不超过0.3g/kg)高4倍。初检机构为山东省食品药品检验研究院,复检机构为四川省食品药品检验检测院。

标称岫岩满族自治县沐渴水业有限责任公司生产、由在岫一方特产店在淘宝网销售的沐渴饮用天然矿泉水,溴酸盐检出值为0.054mg/L。比标准规定(低于0.01mg/L)高4.4倍。初检机构为成都市食品药品检验研究院,复检机构为沈阳食品检验所。

标称吉林斯麦尔食品有限公司生产、由吉林斯麦尔食品有限公司销售的香辣脆熏煮香肠、酒鬼王火腿肠和一品肉花火腿肠,菌落总数检出值分别为75000CFU/g、540000CFU/g和150000CFU/g。比标准规定(不超过50000CFU/g)分别高出50%、高9.8倍和2倍。检验机构为黑龙江省质量监督检测研究院。

标称上海紫燕食品有限公司生产、由紫燕百味鸡官方旗舰店在京东(网站)销售的百味鸡,菌落总数检出值为15000000CFU/g,比标准规定

(不超过80000CFU/g)高186.5倍;大肠菌群检出值为4600MPN/100g,比标准规定(不超过150MPN/100g)高29.7倍。检验机构为国家肉类食品质量监督检验中心。

对上述抽检中发现的不合格产品,生产企业所在地辽宁、吉林、上海、福建、河南、湖南、四川等省(市)食品药品监管部门已责令企业查清产品流向,召回不合格产品,并分析原因进行整改;经营单位所在地北京、吉林、上海、浙江等省(市)食品药品监管部门已要求有关单位立即采取下架等措施,控制风险,并依法予以查处。查处情况于2017年5月31日前报国家食品药品监督管理总局并向社会公布。

小贴士:部分不合格项目的小知识

一、安赛蜜

安赛蜜即乙酰磺胺酸钾,又名双氧嘧啶酸钾、A-K糖。甜度为蔗糖的200倍,甜味纯正而强烈,甜味持续时间长。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760—2014)中规定安赛蜜在腌渍的蔬菜中的最大使用量为0.3g/kg。但若长期过量食用安赛蜜超标的食品会对人体健康造成一定危害。

二、苯甲酸

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂,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,苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg。苯甲酸及其钠盐的安全性较高,少量苯甲酸对人体无毒害,可随尿液排出体外,在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

三、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂,它能抑制微生物的生长繁殖,防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760—2014)中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量,而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

四、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂,广泛用作防腐剂,对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760—2014)中规定果、蔬汁饮料中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品,可能对人体健康产生一定影响。

五、溴酸盐

天然矿泉水水中的溴酸盐是水源水在经过臭氧消毒后所产生的副产物。《饮用天然矿泉水》(GB8537—2008)规定天然矿泉

水中溴酸盐含量<0.01mg/L。长期饮用具有较高含量溴酸盐的天然矿泉水,可能会对人体健康造成一定影响。

六、柠檬黄

柠檬黄是一种人工合成着色剂。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760—2014)中规定柠檬黄在饼干产品中,仅饼干夹心可以使用(最大使用量为0.05g/kg)。饼干中柠檬黄不合格可能是企业在生产加工过程中超范围使用食品添加剂。合成着色剂没有营养价值,长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。

七、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)污染的可能性较大。大肠菌群超标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。

八、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标,并非致病菌指标。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。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件,或者包装容器清洗消毒不到位;还有可能与产品包装密封不严,储运条件控制不当等有关。

饿了么公示:5257家违规餐厅被下线

3月8日,饿了么如约公布3月“食品安全月”行动的阶段性成果。过去一周,饿了么对平台上超过100万商家开展飞行检查,共查出并下线违规餐厅5257家。为落实线上发现、线下查处的食安问题治理闭环,目前违规餐厅名单已同步至各地食药监供进一步处理。

违规餐厅大部分为个体经营商家,存在问题包括证照过期、使用虚假证照、非法套用他人证照、商标侵权、卫生环境恶劣、后厨行为操作不当等。

北京中关村、百子湾一带,因订单密集,民房众多,一直是平台的重点核查对象。本次线下核查中,平台工作人员就发现当地十余家餐厅环境脏乱,

部分更涉及非法套用他人证照,当场将其下线清理。

同时,少量连锁品牌商家亦在飞行检查中被查出问题。如北京地区的某烤肉饭品牌,经线下走访,发现其多家加盟店环境脏乱、食材露天摆放,个别分店甚至未能出示有效食品经营许可证。

位于杭州下沙区的“新XX便当”,曾被举报网上证照信息与实际不符,经实地核查,其系非法套用他人证照,且后厨卫生环境较差,生熟食没有分开摆放,有较大食安风险。

目前,饿了么已将以上涉事餐厅下线,并对涉事外卖品牌的其他分店加强监管。

据悉,本次飞行检查出动

线下人员数千人,覆盖全国,检查力度较历次更大,同时检查要求也更严。除工商营业执照、食品经营许可证等必检项,卫生环境和操作规范亦被列入检查范围。

在广州,饿了么工作人员通过抽查某餐饮管理公司一家分店的后厨监控视频发现,当值员工未严格执行内部规范操作,如未按要求每4小时更换一次消毒池的消毒水,鸡腿加热后经3小时才弃置(内部规范为30分钟)等。以上行为虽未违反国家食品安全相关管理条例,但存在食安隐患,已被要求下线整改。

饿了么食品安全部负责人称,“在餐饮行业,事中事后监

管比事前重要。以往的检查,饿了么主要是引导无证商家把证办齐,合法做生意。但在线下检查过程中,我们发现很多餐厅虽然证照齐全,但卫生环境和操作流程都不规范,老板们存在‘拿了证照就一了百了’的认知误区。我们希望通过这次‘食品安全月’行动,给予商家面对面的食品安全指导,将这一软肋补强起来。这将是今后我们协助政府实施事中事后监管的常规工作。”

大规模飞行检查将持续到本月底,检查手段也将进一步丰富。据透露,饿了么将委托第三方机构以“神秘买家”的方式订购部分餐厅的菜品,随后对食品的各类理化指标,如菌

落总数、农残等进行检测。发现餐品质量不合格的,除停止其在平台的经营之外,还会将其信息同步至监管部门。多次收到食安投诉和单量较高的餐厅,是该项检测的重点对象。

与大规模自查自纠同步进行的,还有平台的多项食品安全创新举措。3月1日,饿了么推出全国首个外卖食安服务APP,将平台上的违规餐厅及时同步至监管部门;两日后,平台宣布将下发专属餐品包装封签,保证食物在配送环节隔绝外界污染;其后,饿了么廉正部亦配合“食品安全月”活动,加大对内部人员渎职的打击力度。多项措施综合治理下,平台的食品安全形势正呈现出新气象。 (网摘)