

北京市市场监督管理局: 公布2020年第37期食品安全抽检信息

根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求,以及北京市食品安全监督抽检计划和相应的抽检细则,近期,北京市市场监督管理局组织抽检粮食加工品,冷冻饮品,调味品,水果制品,淀粉及淀粉制品,食糖,糖果制品,薯类和膨化食品,食用农产品,水产制品,餐饮食品,蔬菜制品,糕点,豆制品14类食品890批次样品。根据食品安全国家标准及国家有关规定检验和判定,其中合格样品878批次,不合格样品12批次。

总体情况

粮食加工品52批次,全部合格;冷冻饮品30批次,全部合格;调味品27批次,全部合格;水果制品20批次,全部合格;淀粉及淀粉制品17批次,全部合

格;食糖14批次,全部合格;糖果制品12批次,全部合格;薯类和膨化食品9批次,全部合格;食用农产品478批次,其中合格样品471批次,不合格样品7批次;水产制品58批次,其中合格样品57批次,不合格样品1批次;餐饮食品51批次,其中合格样品50批次,不合格样品1批次;蔬菜制品46批次,其中合格样品45批次,不合格样品1批次;糕点41批次,其中合格样品40批次,不合格样品1批次;豆制品35批次,其中合格样品34批次,不合格样品1批次。

不合格样品情况

标称宁晋县鼎润食品厂生产,北京佳颂科技有限公司经营的蓝莓面包,脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)不符合食品安全国家标准。检验机构为

北京市产品质量监督检验院。

北京市海淀区四道口王冬食品经营部经营的鲈鱼,恩诺沙星不符合食品安全国家标准。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。

北京市大兴区绿色兴华市场苗海林蔬菜摊经营的韭菜,腐霉利不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

北京市紫光园餐饮有限责任公司大兴分公司经营的豆腐,苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)不符合食品安全国家标准。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。

北京金百万万城餐饮有限责任公司经营的生姜,噻虫嗪不符合食品安全国家标准。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。

北京穿巷火锅米线餐厅使用、消毒的筷子,大肠菌群不符合食品安全国家标准。检验机构为谱尼测试集团股份有限公司。

标称浙江一品爽食品有限公司生产,北京永辉超市有限公司丰台区槐房分公司经营的虾米,N-二甲基亚硝胺不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

北京锦益网络科技有限公司朝阳区甜水园店经营的翡翠芹菜,甲拌磷不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

标称北京鑫丰源科技有限公司生产,北京宝宝爱吃餐饮管理有限公司经营的鲜鸡蛋,恩诺沙星不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北

京市食品检验所)。

标称北京汇蓝天商贸有限公司房山分公司生产,北京汇德胜利商贸有限公司经营的山西黄花菜,铅(以Pb计)不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

北京冠营太熟悉酒楼经营的黄豆芽,6-苄基腺嘌呤(6-BA)不符合国家相关规定。检验机构为中国检验检疫科学研究院综合检测中心。

北京伊晗海鲜有限公司经营的皮皮虾,镉(以Cd计)不符合食品安全国家标准。检验机构为北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)。

针对在食品安全监督抽检中发现的不合格食品,市局已要求食品生产经营者所在地市场监管部门依法调查处理,涉及外埠的已通报当地市场监管部门。

小心!不当食用蔬果会中毒

一提起食物中毒很多人总会误以为只有一些陌生野生植物才会引发中毒,其实不然,对一些我们常见的蔬果类食物,比如像黄花菜、大豆、扁豆、蚕豆、芒果、西红柿、马铃薯等食物,若食用不当,同样容易引起中毒甚至死亡。

广东省农业科学院环境园艺研究所特色花卉研究室主任、研究员徐晔春指出,华南地区常见有毒植物,包括蔬果类有毒植物、园林栽培有毒植物、郊野有毒植物等类型。其中蔬果类食物如果对其特性了解不足,也很容易引起中毒,严重甚至会导致死亡,千万不可小觑。

警惕果蔬类植物 食用不当致中毒

徐晔春表示,目前发生的食物(植物含有的有毒物质)中毒,原因主要有以下几个方面,一是果蔬类食用不当:如菜豆没有充分煮熟而导致中毒,这类中毒所占比例较高;二是误食:如把大毒的钩吻当成金银花食用、把苏铁果实当成可食用坚果煲汤而造成中毒;三是药用:药用过量或烹饪食物时加入有毒植物(如乌头);四是人为投毒:植物性投毒占有的比例极少。

数据显示,每年国家卫生计生委办公厅发布的年度全国食物中毒事件情况通报中,食物中毒大多发生在集体食堂、家庭或餐饮服务单位,其中动植物中毒约占三分之一以上。从2013年至2017年间,全国食物中毒类突发公共卫生事件、中毒人数、死亡人数,分别为全

国食物中毒类突发公共卫生事件152、160、169、348起;中毒人数5559、5657、5926、7389起;死亡人数109、110、121、140人;2018前三季度全国食物中毒类突发公共卫生事件报告237起,中毒6581人,死亡79例。

请认准下列常见蔬果类有毒植物

容易引起中毒甚至死亡的果蔬究竟有哪些呢?根据徐晔春多年研究归纳,最常见蔬果类有毒植物包括黄花菜、萱草、木薯、守宫木、扁豆、菜豆、蚕豆、大豆、白背菜、紫背菜、杠果、西红柿、马铃薯、鱼腥草、木竹子、芋、蕨菜等,必须谨慎处理食用。

鲜食黄花菜须炒熟,经过蒸、晒,加工成干菜可去毒

花果期5-9月。广东有野生。花食用。如鲜食,必须炒熟。鲜花含有多种生物碱,会引起腹泻等中毒现象。一个成年人如果一次食入鲜黄花菜50~100克即可引起中毒。花经过蒸、晒,加工成干菜可去毒。

食用生扁豆会对胃肠黏膜有强烈刺激作用

广东有栽培。嫩莢作蔬食,扁豆中毒是由于扁豆中含有红细胞凝集素、皂苷等天然毒素,如食用时没有煮熟会导致中毒,对胃肠黏膜有强烈刺激作用,引起反应,有溶血作用,偶见死亡病例。

少部分幼儿进食蚕豆或导致急性溶血性贫血

广东有栽培。少部分幼儿进食蚕豆、蚕豆制品或者接触蚕豆花粉后导致的急性溶血性贫血、

黄疸、血红蛋白尿等急性血管内溶血症状,甚至抽搐、休克、急性肾功能衰竭等并发症,若不及时治疗,可危及患者生命。蚕豆病(G6PD缺乏症,葡萄糖-6-磷酸脱氢酶)与食用蚕豆量多少无关,发病率南高北低。

食用未煮熟豆浆或出现头晕、腹痛、腹泻、发热等症

花期6-7月;果期7-9月。广东有栽培。含有皂苷毒素等,中毒主要是制作的豆浆没有煮熟。中毒会出现头晕、腹痛、腹泻、发热等症。值得注意的是,将豆浆加热至80℃左右时,皂苷毒素受热膨胀,形成“假沸”现象,此时皂苷毒素等有毒害成分并没有完全破坏,如果饮用即会引起中毒,通常在食用0.5~1小时后即可发病,主要出现胃肠炎症状。

慎食青西红柿

花果期夏秋季。广东有栽培。青西红柿含有龙葵素,食用后会导致恶心、乏力、呕吐、头晕等症。

马铃薯发芽或皮肉呈黑绿色不能食用

花期夏季。块茎富含淀粉,供食用。广东有栽培。刚抽出的芽条及果实中有丰富的龙葵碱,见光的马铃薯如果发现发芽或皮肉呈黑绿色,不要食用。

食用隔夜芋头或引起中毒

花期2-4月或8-9月。广东常见栽培。块茎可食,需去皮煮熟,生食有刺痛,导致听力障碍和头痛。隔夜芋头可产生的亚硝酸盐引起中毒。芋头花有毒。

(广州日报)

南昌「汉堡王」餐厅六家门店被重罚

南昌市市场监管局日前发布通报称,南昌“汉堡王”餐厅6家门店存在使用超过保质期的食品原料生产食品的违法行为,该局对6家门店处以没收违法所得和罚款的行政处罚,罚没款共计916504.02元。

近日,有媒体曝光了南昌“汉堡王”餐厅存在使用超过保质期的食品原料加工食品和偷工减料损害消费者权益等问题。接到问题反映后,南昌市市场监管局立即开展立案调查。

通报称,南昌“汉堡王”餐厅的登记注册名称为南昌市鑫凯餐饮有限公司,在南昌市共有6家门店:分别为红谷滩联发天虹店、红谷滩铜锣湾广场店、王府井购物中心店、盈石广场店、高新新城吾悦店和恒茂梦时代店。

经查明,上述6家门店均存在使用超过保质期的食品原料生产食品的违法行为,违反了《食品安全法》第三十四条第(三)项的规定。另查明,红谷滩联发天虹店还存在汉堡制作偷工减料损害消费者权益的违法行为,违反了《侵害消费者权益行为处罚办法》第十三条第(一)项的规定。

针对以上违法行为,依据《食品安全法》第一百二十四条第一款第(二)项、《侵害消费者权益行为处罚办法》第十五条,南昌市市场监管局对6家门店处以没收违法所得和罚款的行政处罚,罚没款共计916504.02元。

此外,对南昌市鑫凯餐饮有限公司故意实施用超过保质期的食品原料生产食品的行为,依据《食品安全法实施条例》第七十五条第一款第(一)项的规定,南昌市市场监管局对其法定代表人处以顶格罚款,主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以相应罚款,罚款合计2816029.78元。

南昌市市场监管局称,该局在南昌全市范围内开展了食品安全风险隐患大排查和“汉堡”餐饮服务单位食品安全专项整治,强化经营者主体责任落实,严肃查处违法违规行为。