

北京市市场监管局通告 19 批次不合格食品

本报讯 据北京市市场监管局网站消息,近日,该局通告 2021 年第 1 期食品安全监督抽检信息。根据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求,以及本市食品安全监督抽检计划和相应的抽检细则,该局组织抽检了粮食加工品,调味品,肉制品,食盐,食用农产品,酒类,食用油、油脂及其制品,餐饮食品,饮料,淀粉及淀粉制品,冷冻饮品,蔬菜制品 12 类食品 1450 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 1431 批次,不合格样品 19 批次。不合格样品包括食用农产品,酒类,食用油、油脂及其制品,餐饮食品,饮料,淀粉及淀粉制品,冷冻饮品,蔬菜制品等,主要检出微生物污染、质量指标与标签标示值不符、质量指标不达标等问题。不合格样品情况通告如下:

北京爱厨九九餐饮管理有限公司使用的煎炸过程用油(炸豆腐),酸价(KOH)不符合食品安全国家标准。检验机构为国家副食品质量监督检验中心。

北京市鑫绿都农副产品市场中心李桥镇沿河分市场李清芬经营的芹菜,毒死蜱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。

北京白广路赛兰华拉面馆使用、消毒的汤碗,大肠菌群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)。

标称鞍山市千山区鑫海螺冷饮厂生产,北京浩源餐饮有限公司经营的黄金菠萝(菠萝口味冰棍),大肠菌群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。

标称唐山伊盛实业有限公司生产,北京半锅乾坤餐饮有限公司经营的牛肝,克伦特罗不符合国家相关规定。检验机构为中国肉类食品综合研究中心。

北京期选信息技术有限公司房山京良路店经营的鲜皮皮虾,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)。

标称上海新闻融食品有限

公司生产,麦德龙商业集团有限公司北京十里河分公司经营的优选春笋干尖,经北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)检验发现铅(以 Pb 计)不符合产品明示标准。上海新闻融食品有限公司对检测结果提出异议,并申请复检;经北京市产品质量监督检验院复检后,维持初检结论。

北京乐君朋商贸中心使用、消毒的咸菜碟,大肠菌群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)。

北京靠山屯粗粮人家餐饮管理有限公司经营的韭菜,氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯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)。

北京大城县不老松食品有限公司生产,北京望友福家超市经营的土豆淀粉,北京孙新杰调味品店经营的红薯淀粉,均为霉菌和酵母不符合食品安全国家标准。检验机构为国家

副食品质量监督检验中心。

标称山东扳倒井股份有限公司生产,北京芸强拓宏商贸中心经营的 75 度老战友白酒,经北京市食品安全监控和风险评估中心(北京市食品检验所)检验发现酒精度不符合产品明示标准。山东扳倒井股份有限公司对检测结果提出异议,并申请复检;经北京市产品质量监督检验院复检后,维持初检结论。

北京港城一品餐饮管理有限公司第二分公司使用、消毒的餐碗,阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)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)。

北京京深宏利水产品有限公司经营的清江鱼,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)。

北京新辣道餐饮管理有限公司丰台第四分公司经营的油麦菜,氟虫腈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。

北京市苹果园大鸭梨烤鸭店经营的羊肉,磺胺类(总量)不符合食品安全国家标准。检验机构为中国肉类食品综合研究中心。

北京蔬果青恋商贸有限公司石景山分公司经营的韭菜,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)。

北京市瑞福轩餐饮有限公司经营的胖头鱼(淡水鱼),五氯酚酸钠(以五氯酚计)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。

标称北京燕峰给水设备有限公司生产,北京新晶晶亮丽水站经营的饮用水,铜绿假单胞菌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。

针对在食品安全监督抽检中发现的不合格食品,该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。

2020 年食品安全与健康流言榜发布

流言 1: 冷链食品外包装发现新冠病毒,不能再吃冷冻食品了

科学真相: 正规渠道购买的正常冷冻食品可以食用。截至目前,全球 8000 多万确诊病例,并没有发现因为直接食用冷冻食品而引起感染的病例。

流言 2: 复原乳没营养是“假牛奶”

科学真相: 复原乳是一种普遍使用的乳制品原料,并非“劣质产品”,其同样可以为人体提供蛋白质和钙等营养。

流言 3: 泡发食物都很危险,都会造成米酵菌酸中毒

科学真相: 米酵菌酸是由椰毒假单胞菌酵米面亚种在特定温度和生长条件下才会产生的小分子毒性代谢产物。家庭泡发谷物自发酵食品、变质鲜银耳和变质薯类食品是容易导致此类中毒的主要食品。

流言 4: 吃冷冻肉有害

健康

科学真相: 正规生产的冷冻肉经过严格的标准和生产程序,安全有保证。其解冻后,除了营养成分会有少许损失,其他食用品质几乎没有影响。

流言 5: 加食品添加剂的零食都是不健康的

科学真相: 按照食品安全国家标准的相关要求使用食品添加剂,不会影响人体健康。

流言 6: 速冻食品没有营养

科学真相: 速冻食品是中国传统食品工业化的优良载体,是采用速冻的工艺生产,在冷链条件下进入销售市场的食品,其特征是利用低温最大限度保存食品的原有品质。

流言 7: 生乳标准低,所以奶味变淡了

科学真相: 《食品安全国家标准 生乳》适用于生乳,不适用于即食生乳。“奶味”是主观因素,不能

作为衡量产品质量的指标,不影响产品的营养。

流言 8: 国产食盐里的亚铁氰化钾有毒

科学真相: 亚铁氰化钾是我国食用盐中允许添加的一种抗结剂,在常规烹饪条件下不会产生氰化钾。按照相关规定在食用盐中合理使用亚铁氰化钾,不会对人体健康造成危害。

流言 9: 食用隔夜菜会导致肾衰竭

科学真相: 隔夜菜密封后冷藏较短时间食用不会对健康造成危害,但发生腐败变质的隔夜菜则不可再食用。尽量“按需适量制作,避免剩饭剩菜”。

流言 10: 塑料包装的食品会引发癌症

科学真相: 允许用于食品包装的塑料都经过严格的安全性审查,食品使用符合国家标准的塑料包装,不存在安全问题。

(新华网)

典型案例

虚假宣传误导消费者“牛约堡”被罚 50 万元

日前上海市市场监管局发布行政处罚信息,上海香旭餐饮管理有限公司所属西式快餐品牌“牛约堡”因虚假宣传被长宁区市场监管局罚款 50 万元。

行政处罚信息显示,自 2020 年 6 月起,上海香旭餐饮管理有限公司在其官方网站、外卖平台、外卖食品包装袋等处宣称“手作和牛汉堡”“进口澳洲和牛”等内容,用于宣传各门店对外销售的相关“牛约堡”和牛汉堡。经核查,上述汉堡所用牛肉饼,实际使用了巴西牛肉、澳洲牛肉等多国多品种牛肉,并配以澳洲和牛脂肪、鸡蛋、牛奶、水等加工而成,每片牛肉饼中澳洲和牛脂肪的比例约为 35%。牛肉饼均由该公司委托福安市禄源食品有限公司生产,并指定食品供应商上海雨味食品有限公司采购及配送给“牛约堡”各门店。自 2020 年 6 月福安市禄源食品有限公司开始供货起至 9 月底,共向“牛约堡”各门

店供应牛肉饼 2847 箱(20KG/箱),单价为人民币 800 元,货值金额为 2277600 元。

上海香旭餐饮管理有限公司的上述行为违反了《中华人民共和国反不正当竞争法》第八条第一款“经营者不得对其商品的性能、功能、质量、销售状况、用户评价、曾获荣誉等作虚假或者引人误解的商业宣传,欺骗、误导消费者”的规定。依据第二十条第一款“经营者违反本法第八条规定对其商品作虚假或者引人误解的商业宣传,或者通过组织虚假交易等方式帮助其他经营者进行虚假或者引人误解的商业宣传的,由监督检查部门责令停止违法行为,处二十万元以上一百万元以下的罚款;情节严重的,处一百万元以上二百万元以下的罚款,可以吊销营业执照”的规定,上海长宁区市场监管局责令该公司停止违法行为,并处罚款人民币 50 万元。

(中经网)