

江苏端午食品抽检合格率99.4%

这两个批次的粽子和小龙虾不合格

端午节将至,粽子、咸鸭蛋、小龙虾等节令食品质量如何?6月22日,江苏省市场监督管理局召开新闻发布会,通报了今年1-5月份及端午节前食品抽检情况。截至5月31日,全省已完成食品安全监督抽检相关样品检验10833批次,食品安全监督抽检总体合格率为98.35%。在端午食品专项抽检中,针对粽子、咸鸭蛋、小龙虾、绿豆糕、酒类、水产品黄鱼、蔬菜黄瓜等7类(种)食品,发现不合格样品2批次,总体合格率为99.4%。

现代快报+/ZAKER南京记者
安莹

抽检



粽子

抽检样品1批次不合格
合格率为98.9%

不合格样品

徐州市铜山区华苏百货超市销售的标称生产企业为“河南省新乡俊杰食品有限公司”生产批号为“20200402”的蜜枣粽子

不合格项目

菌落总数不符合国家食品安全标准

名词解释

菌落总数主要用来评价食品清洁度,反映食品在生产、运输和销售过程中是否符合卫生要求。

菌落总数超标可能是企业使用的原辅料初始菌数较高,又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。



小龙虾

抽检样品1批次不合格
合格率为98%

不合格样品

南京市秦淮区唐军水产品经营部2020年5月12日销售的小龙虾(中)

不合格项目

检出呋喃西林代谢物

名词解释

呋喃西林属于硝基呋喃类广谱抗生素,曾经广泛应用于畜禽及水产养殖业。《兽药地方标准废止目录》中规定,呋喃西林为禁用兽药,在动物性食品中不得检出。

小龙虾中检出呋喃西林代谢物,可能为养殖环节使用呋喃西林导致。

1-5月份,食品安全监督抽检合格率98.35%

新闻发布会上,江苏省市场监督管理局也公告了全省1-5月份食品安全监督抽检情况。截至5月31日,已完成食品安全监督抽检相关样品检验10833批次,发现不合格样品179批次,食品安全监督抽检总体合格率为98.35%。抽检结果显示,全省食品安全形势总体稳定向好。

江苏省市场监管局食品抽检处处长于坚强介绍,抽检范围覆盖全省13个设区市,抽检的品类涵盖粮食加工品、食用油、油脂及其制品、乳制品、肉制品、食用农产品等29大类;检验项目主要包括微生物、质量指标、食品添加剂、农药残留、重金属元素、有机污染物、非食用物质、生物毒素等方面。

检验合格率100%:

乳制品、豆制品、食糖、茶叶及相关制品、可及焙烤咖啡产品、食品添加剂等6类食品;

检验合格率高于98%:

粮食加工品、蛋制品、罐头、蔬菜制品、糖果制品、水果制品、饮料、速冻食品、水产品、酒类、淀粉及淀粉制品、调味品、食用油、肉制品、薯类和膨化食品等15类食品;

检验合格率低于98%:

冷冻饮品、方便食品、糕点、炒货食品及坚果制品、饼干、食用农产品、水产制品、餐饮食品等8类食品。

提醒

端午食品消费有讲究

消费者在购买粽子、咸鸭蛋、小龙虾、绿豆糕等节令食品时,应注意以下几个方面:

1 注意购买渠道要正规。优先选择资质证照(营业执照、食品经营许可证)齐全、管理规范的商家;网购时,应选择信誉好、资质全的网店。

2 注意查看食品外观。对于预包装食品,要查看产品是否存在包装不完整、真空包装漏气、胀袋等外观异常情况;查看产品标签是否存在无厂名、厂址、生产日期、保质期或超过保质期等情况。

3 注意分类有序存放。新鲜粽子每次要少量购买,即时食用,食用剩余的粽子应及时冷藏或冻藏,避免粽子变质;真空包装类和速冻类粽子,购买后应按照标签所示方式保存。

4 注意科学适量食用。冷藏或冷冻过的粽子要彻底加热,不要食用馅料已发酸、发苦或口味不正的粽子。由于粽子大多属于高糖(高淀粉)、高能量的食物,食用时,最好搭配一些蔬菜、汤羹等。对于糖尿病、三高、肝胆等疾病患者一定要控制食用量。

释疑

1 小龙虾喜欢生活在脏水沟,虾头很脏吗?

南京市食品药品监督检验院副院长凌睿:市面上销售的小龙虾基本是人工养殖的,养殖业的水质国家也有相关的标准要求,基本不存在生活在脏水沟里的情况。小龙虾头部器官较多,如脑,心脏,消化腺、胃等都聚集在那里,也就是说内脏长在头部,虾黄基本上是小龙虾的消化腺,虾的肝脏和胰脏,的确容易富集重金属和携带寄生虫,不建议多吃。

2 塑料小袋包装的咸鸭蛋是否添加防腐剂?

南京市食品药品监督检验院副院长凌睿:现在市场上销售的小个塑料袋包装的咸鸭蛋通常是采用罐头食品的商业无菌工艺,俗称软罐头。通俗地说,就是将产品加热加压杀菌后不再含有微生物。这种工艺可保证产品有较长的保质期,不需要再添加防腐剂。

端午食品专项抽检

抽检区域

涉及省内苏南、苏中和苏北重点区域

抽检场所

突出食品批发市场、农贸市场、商场、超市、小食杂店等



抽检品种

粽子、咸鸭蛋、小龙虾、绿豆糕、酒类、水产品黄鱼、蔬菜黄瓜等7类(种)食品

检验项目

涉及微生物、质量指标、食品添加剂、农药残留、重金属元素、非食用物质等多个指标

粽子90批次

酒类90批次

咸鸭蛋80批次

小龙虾50批次

绿豆糕20批次

水产品黄鱼10批次

蔬菜黄瓜10批次

共抽检食品350批次
发现不合格样品2批次



制图 沈明

