

国家食药总局通告 5 批次食品不合格

近期，国家食品药品监督管理总局组织抽检饼干、淀粉及淀粉制品、糕点、薯类和膨化食品方便食品、冷冻饮品、肉制品和乳制品等 8 类食品 491 批次样品，抽样检验项目合格样品 486 批次，不合格样品 5 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：饼干 29 批次，不合格样品 2 批次。淀粉及淀粉制品 10 批次，不合格样品 1 批次。糕点 56 批次，不合格样品 1 批次。薯类和膨化食品 81 批次，不合格样品 1 批次。方便食品 41 批次，冷冻饮品 40 批次，肉制品 95 批次，乳制品 139 批次，均未检出不合格样品。

不合格产品情况如下：

上海世纪联华超市长宁有限公司销售的标称西班牙阿路易有限公司生产、上海东展国际贸易有限公司经销的阿路易亚瑟系列奶油巧克力味夹心饼干，过氧化值（以脂肪计）检出值为 0.41 g/100g，比国家标准规定（不超过 0.25g/100g）高出 64%。初检机构为上海市食品药品检验所，复检机构为国家食品质量监督检验中心（上海）。

上海世纪联华西部商业有限公司中环路店销售的标称西班牙阿路易有限公司生产、上海东展国际贸易有限公司经销的阿路易麦高卡通系列巧克力味夹心饼干，过氧化值（以脂肪计）检出值为 0.35 g/100g，比国家标准规定（不超过 0.25g/100g）高出 40%。初检机构为上海市食品药品检验所，复检机构为国家食品质量监督检验中心（上海）。

淘宝临海市思乡豆业有限公司在淘宝（网站）销售的标称珠海市金迪潮食品有限公司分装的澄面（小麦淀粉），二氧化硫残留量检出值为 0.068g/kg，比国家标准规定（不超过 0.03g/kg）高出 1.3 倍；霉菌检出值为 160CFU/g，比国家标准规定（不超过 100CFU/g）高出 60%。检验机构为北京市产品质量监督检验院。

天猫法根食品旗舰店在天猫（网站）商城销售的标称杭州塘栖李法根食品有限公司生产的蛋黄板栗酥，酸价（以脂肪计）检出值为 138mg/g，比国家标准规定（不超过 5mg/g）高出 26.6 倍；菌落总数 5 次检出值分别为 1.5×10^4 CFU/g、 2.4×10^4 CFU/g、 2.5×10^4 CFU/g、 8.4×10^3 CFU/g、 8.9×10^3 CFU/g，不符合国家标准规定的 5 次检测结果均不超过 100000CFU/g 且至少 3 次检测结果不超过 10000CFU/g 的要求；霉菌检出值为 5.3×10^3 CFU/g，比国家标准规定（不超过 150CFU/g）高出 34.3 倍。检验机构为福建省产品质量检验研究院。

中百仓储超市有限公司百步亭花园路店销售的标称上海凯温实业有限公司（原产国：美国）经销的多明戈·波波白芝士味玉米片，过氧化值（以脂肪计）检出值为 0.95g/100g，比国家标准规定（不超过 0.25g/100g）高出 2.8 倍。初检机构为河北省食品检验研究院，复检机构为山东省食品药品检验研究院。

对抽检中发现的不合格产品，国家食品药品监督管理总局已通报相关省份依法予以查处，并要求上海、浙江、广东等省（市）食品药品监督管理局责令进口商、生产企业查清产品流向、召回不合格产品、分析原因进行整改；要求上海、浙江、湖北等省（市）食品药品监督管理局责令流通环节有关单位立即采取下架等措施控制风险；要求浙江省食品药品监督管理局责令网络食品交易平台对不合格产品立即采取下架等措施控制风险、查清入网经营者信息并及时通报相关食品药品监管部门。不合格食品生产经营者、网络食品交易平台所在地省级食品药品监管部门自通告发布之日起 7 日内向社会公布风险防控措施，3 个月内向国家食品药品监督管理总局报告核查处置情况并向社会公布。

小贴士：部分不合格项目的小知识

一、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《饼干卫生标准》（GB 7100—2003）中规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）应不超过 0.25g/100g。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品中的过氧化值（以脂肪计）应不超过 0.25g/100g。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白和防腐作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中规定，食用淀粉中的二氧化硫残留量应不超过 0.03g/kg。淀粉中二氧化硫残留量超标可能是由于生产过程中二氧化硫使用过量。二氧化硫溶于水生成亚硫酸，亚硫酸对胃肠道有刺激作用；还会破坏食品中维生素 B1；影响人体对钙的吸收。

三、霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在，淀粉中霉菌超标可能是由于原料受到污染，或是在生产、存储、运输、销售过程中卫生条件控制不当而导致产品被霉菌污染。糕点中霉菌超标主要原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当而导致。依据《食用小麦淀粉》（GB/T 8883—2008）中规定，食用小麦淀粉中霉菌应当不超过 100CFU/g。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的霉菌应不超过 150CFU/g。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，失去食品的食用价值，并产生真菌毒素危害人类健康。

四、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中的酸价（以脂肪计）（KOH）应不超过 5mg/g。造成酸价不合格的主要原因可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。

五、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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）对糕点中的菌落总数规定 5 次检测结果均不超过 100000CFU/g 且至少 3 次检测结果不超过 10000CFU/g，如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。