
2020 年度贵州省食品安全监督 抽检数据统计分析

胡永娇¹

(贵州省检测技术研究应用中心, 贵州 贵阳 550014)

【摘要】: 目的: 详细分析 2020 年贵州省食品安全抽检总体工作运行情况, 找出当前食品安全抽检中存在的主要安全隐患问题。方法: 对 2020 年度贵州省市场监督管理局累计抽检发布的“关于食品安全监督抽检情况分析的通告”文件中附件数据进行归纳并综合分析。结果: 2020 年, 贵州省市场监督管理局在官网上共发布了 10 次食品安全监督抽检情况分析的通告, 累计抽检各类食品 127045 批次, 不合格率 1.71%, 其中薯类和膨化食品、炒货食品及坚果制品、餐饮食品为当年全省抽检各类食品中合格率相对较低的 3 类食品。结论: 2020 年, 贵州省食品安全监督管理状况虽然保持整体良好, 但是仍然普遍存在着使用非食用物质、违规使用食品添加剂、超限量使用农兽药、生物毒素超标、质量指标不达标、重金属污染、微生物污染及其他污染物等安全问题^[1-10]。

【关键词】: 食品安全 监督抽检 合格率与不合格率 统计分析

【中图分类号】: TS207.2 **【文献标识码】:** A **【文章编号】:** 1003-6563(2021)06-0035-06

0 引言

食品安全问题一直以来都是公众关注的焦点问题, 近年来经过各方共同努力, 我国食品安全状况得到了很大程度的改善, 但仍然存在一些比较突出的食品安全问题^[1]。食品安全作为重大的民生工程、民心工程, 关乎广大人民群众的身体健康和生命安全。同时, 其中也存在着重大的经济问题、社会问题和政治问题^[2]。所以, 食品安全不能被忽视。食品安全监督抽检是国家各级政府进行食品安全监管的重要抓手, 通过科学、严谨的监督抽检流程, 实现对食品安全情况的把握, 有助于防范食品安全风险的发生^[3]。另外, 抽样检测结果定期对社会公布, 有助于保障消费者的知情权和监督权。本研究通过汇总 2020 年度贵州省市场监督管理局累计抽检发布的“关于食品安全监督抽检情况分析的通告”文件中的附件数据进行归纳并综合分析。对不合格率高的食品, 分析了其产生的原因, 并对改善食品的安全提出了相应的建议, 为分析贵州省食品安全形势提供参考。

1 材料与方法

1.1 数据来源

本文中的基础数据来源于贵州省市场监督管理局官方网站 (<http://amr.guizhou.gov.cn/#>) 数据开放信息公开目录中重点领域信息的食品抽检通告, 数据汇总的时间范围为 2020 年 1 月 1 日至 2020 年 12 月 31 日, 本文的基础数据均来源于通告附件中的数据。

作者简介: 胡永娇, 就职于贵州省检测技术研究应用中心, 研究方向: 食品检测。

1.2 分析方法

根据贵州省市场监督管理局发布的 2020 年第 1 号到 2020 年第 10 号“关于食品安全监督抽检情况分析的通告”文件^[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]。下载附件中的表格并通过 Excel 表格对本年度全省的食品安全监督抽检的抽检批次、食品类别、检验项目、不合格率等进行数据归纳并统计分析。

2 结果与分析

2.1 2020 年整体情况

2020 年 1 月—12 月，根据贵州省市场监督管理局全年的食品安全质量监督抽检工作通告附件中的数据统计可知，贵州省全年累计抽检 33 类食品，共计 127045 批次，其中合格样品为 124868 批次，不合格样品为 2177 批次，合格率为 98.29%。具体情况见表 1。

表 1 2020 年贵州省食品安全监督抽检结果^[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]

月份	抽检总数/批次	合格数/批次	不合格数/批次	合格率/%	不合格率/%
1—3	5263	5212	51	99.03	0.97
4	5811	5717	94	98.38	1.62
5	3456	3404	52	98.5	1.50
6	6221	6127	94	98.49	1.51
7	10358	10245	113	98.91	1.09
8	12299	12161	138	98.88	1.12
9	14024	13806	218	98.45	1.55
10	16573	16293	280	98.31	1.69
11	29637	29134	503	98.3	1.70
12	23403	22769	634	97.29	2.71
合计	127045	124868	2177	98.29	1.71

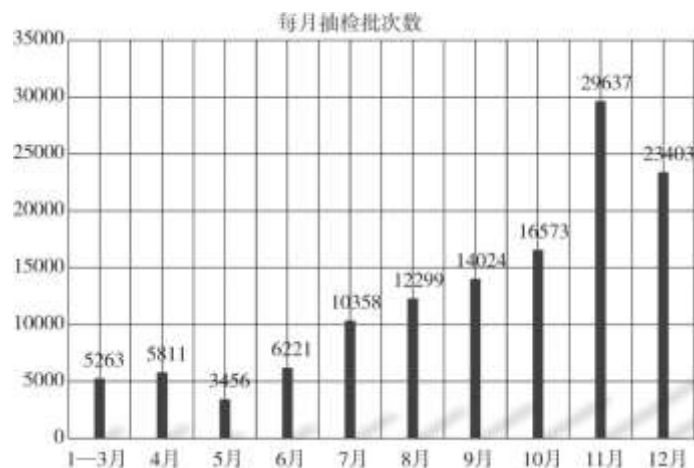


图 1 2020 年每月贵州省食品安全监督抽检批次对比图

由表 1 和图 1 可以看出，贵州省每月的食品安全监督抽检批次逐月递增，说明了国家政府对食品安全抽检重视程度逐渐加大，且抽检的批次任务主要是集中在每年的下半年^[13]。如图 2 所示，为 2020 年每月食品抽检不合格率的情况对比。总的来说，2020 年，贵州省食品安全情况是良好的。

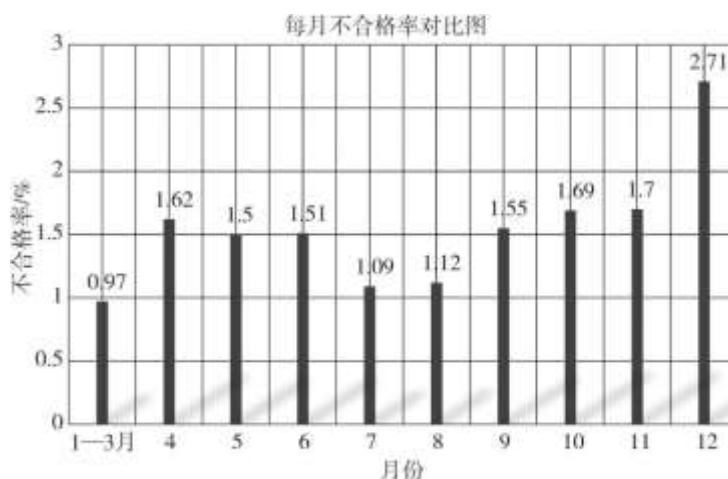


图 2 2020 年每月食品抽检不合格率对比图

2.2 食品大类分析

由表 2 可以得知，在本年度抽检的食品中，涉及的食品抽检大类共有 33 个，根据国家食品安全监督抽检实施细则(2020 年版)中的食品抽检分类，贵州省食品抽检基本已经达到了食品抽检全覆盖。抽检的食品重点是社会公众关注度高、风险防范程度高、日常生活消费量大的食品种类(主要包括食用油、油脂及其制品、婴幼儿配方食品、乳及乳制品、肉及肉制品、食用油、酒类、饮料、调味品、茶叶等)及本地鲜活生产食用菌和农产品、小作坊企业和本地餐饮事业单位生产加工自制的食品等。抽检的食品批次最多的主要是食用农产品，其次就是粮食加工品，再次是酒类和饮料。由此看来，政府对农产品质量的安全越来越重视，并进一步加强了食用农产品安全日常监督的管理，加大了对食用农产品安全监督的抽检力度，强化了社会监督，保障了广大人民群众的食品安全。

表 2 各类食品监督抽检结果^[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]

食品大类	抽检总批次	合格批次	不合格批次	不合格率/%
粮食加工品	6717	5716	37	0.55
食用油、油脂及其制品	3204	3168	36	1.12
调味品	4738	4688	50	1.06
肉制品	3029	2984	45	1.49
乳制品	1491	1478	13	0.87
饮料	4835	4737	98	2.03
饼干	484	484	0	0.00
罐头	298	297	1	0.34
冷冻饮品	98	96	2	2.04
速冻食品	500	494	6	1.20
薯类和膨化食品	563	534	29	5.15
糖果制品	917	912	5	0.55
茶叶及相关制品	3040	3037	3	0.10
酒类	6585	6521	64	0.97
蔬菜制品	2037	2000	37	1.82
水果制品	563	549	14	2.49
炒货食品及坚果制品	703	679	24	3.41
蛋制品	245	244	1	0.41
可可及焙烤咖啡产品	25	25	0	0
食糖	292	289	3	1.03
水产制品	121	116	5	4.13
淀粉及淀粉制品	1127	1109	18	1.60
糕点	3223	3193	30	0.93
豆制品	1785	1777	8	0.45
蜂产品	246	241	5	2.03
保健食品	128	127	1	0.78

特殊膳食食品	29	29	0	0
婴幼儿配方食品	45	45	0	0
餐饮食品	5649	5485	164	2.90
食品添加剂	28	28	0	0
食用农产品	71826	70361	1465	2.04
食盐	1750	1746	4	0.23
合计	127045	124868	2177	1.71

2.3 食品大类不合格率分析

由图 3 可知，在全省的食品抽检大类中，其中本年度抽检食品不合格率前四的分别依次是：薯类和膨化食品、水产制品、炒货食品及坚果制品、餐饮食品，不合格率分别累计达到了 5.15%、4.13%、3.14%及 2.90%。2020 年，薯类和膨化食品共累计进行了 563 批次的抽检，不合格的为 29 批次，不合格食品主要存在的问题是由于在薯类和膨化食品中酸价和过氧化值严重超标，其原因可能是：1) 生产企业对终端原材料的品质把关不严；2) 产品中的食用油已经出现了变质；3) 生产工艺不完全达标；4) 产品在贮藏或者运输处理的过程中，由于环境处理条件不当等，导致了原料中的油脂迅速被酸败、有机脂肪已经氧化，未及时采取有效的油脂抗氧化处理措施。酸价主要直接反映的是食品中油脂的氧化酸败程度，油脂酸败后所产生的醛、酮类有机化合物，长期大量摄入体内会对健康状况有一定影响。过氧化值主要直接反映的是含油型油脂膨化食品中的油脂成分是否发生氧化或者变质，过氧化值一般不会对人体的健康状况产生严重损害，但偶尔会导致患者肠胃不适、腹泻等不良症状^[14]。炒货食品及坚果制品共累计抽检了 703 批次，不合格的为 24 批次，不合格主要问题是炒货食品及坚果制品中酸价、过氧化值严重超标，原因可能是：生产加工企业对原料质量把关不严从而导致厂家使用已经变质的食用原油进行生产。餐饮食品共抽检了 5649 批次，不合格的为 164 批次。餐饮食品不合格率高的原因主要是复用餐饮具中检出阴性大肠菌群。大肠菌群是国内外广泛认可通用的各类医疗食品行业空气污染常用细菌检测目标指示菌之一^[15]。大肠菌群含量超标的食品餐饮具极有可能直接导致食物被严重污染，以下几个原因都可能直接导致这些食品和餐饮具中大肠菌群严重超标：1) 复用餐饮具的清洗、灭菌不彻底；2) 复用食品餐饮具在使用它的过程中受到保洁工作人员、工具等的严重污染；3) 食品餐饮具所储存的位置和场所不干净，造成这些食品和餐饮具被二次污染。

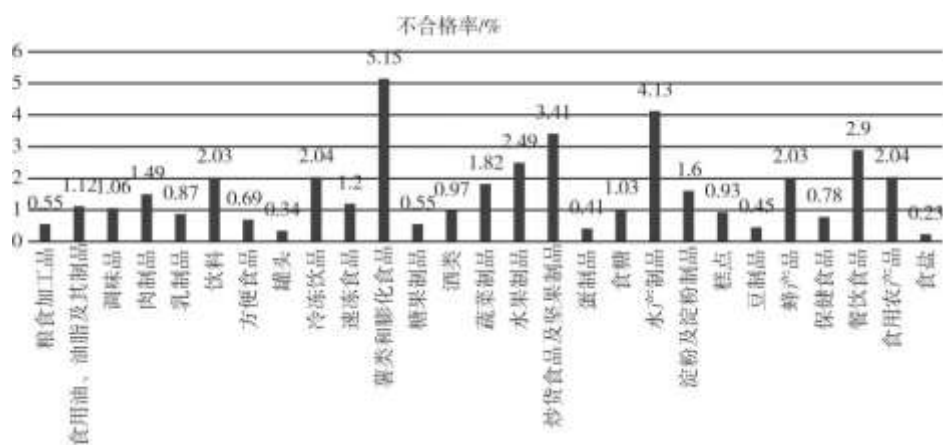


图 3 2020 年各食品大类抽检不合格率对比图

2.4 不合格项目抽检情况分析

在本年度抽检食品中，共检出 2177 批次食品不合格，不合格项目总的为 880 项次，将不合格的项目进行数据汇总后发现，大量违规使用农药和兽药、重金属污染以及有害微生物污染是产生不合格产品的主要原因。农兽药残留不合格项次数量占比最大为 53.52%，不合格产品批次也最多，为 956 批次，占本年度抽检不合格总批次的 0.44%；其次也就是重金属等元素污染物不合格项次数量占比为 17.5%，涉及不合格批次的为 372，占本年度抽检不合格总批次的 0.17%；再次就是各种微生物污染物不合格项次数量占比为 15.11%，涉及不合格批次的为 281，占本年度抽检不合格总批次的 0.13%。具体情况详见表 3 及图 4。

表 3 抽检不合格项目类型情况^[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10]

项目类型	不合格项次	占不合格项次 总数百分比/%	涉及不合格批次	占抽检不合格 总批次百分比/%
农兽药残留	471	53.52	956	0.44
非食用物质	9	1.02	19	0.01
超范围、超限量使用食品添加剂	8	0.91	237	0.11
重金属等元素污染物	154	17.5	372	0.17
其他污染物	22	2.50	56	0.03
微生物污染	133	15.11	281	0.13
生物毒素	14	1.60	80	0.04
质量指标	63	7.16	153	0.07
餐饮具洗消剂超标	6	0.68	23	0.01

2.4.1 农兽药残留

农兽药残留超标的相关食品大类主要有三个：食用农产品、茶叶及相关制品、蜂产品。超标的农药项目主要是食用农产品蔬菜中的毒死蜱和克百威、水果中的丙溴磷和三唑磷等项目。农药含量超标的主要原因可能是：1) 一些农户或者生产商缺少对“食品农药安全使用执行标准”和“食品农药安全使用准则”的了解，导致滥用农药；2) 有些农户在食品生产经营过程中为了减少经济损失，他们往往选择超范围、超限量使用农药，忽视安全使用间隔期等不合理使用行为，最终使得农药使用频次高，导致食品中农药含量超标。超标的兽药主要是食用农产品中的畜禽肉及副产品、水产品、鲜蛋中的恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类、氟苯尼考等项目。抽检中兽药超标的主要原因也可能是：1) 一些养殖技术人员缺乏对畜禽动物科学知识的了解；2) 一味地追求经济利益，为防治动物疾病、提高农业生产经营效率、改善畜副产品和水产品等的质量，而超限量滥用兽药。

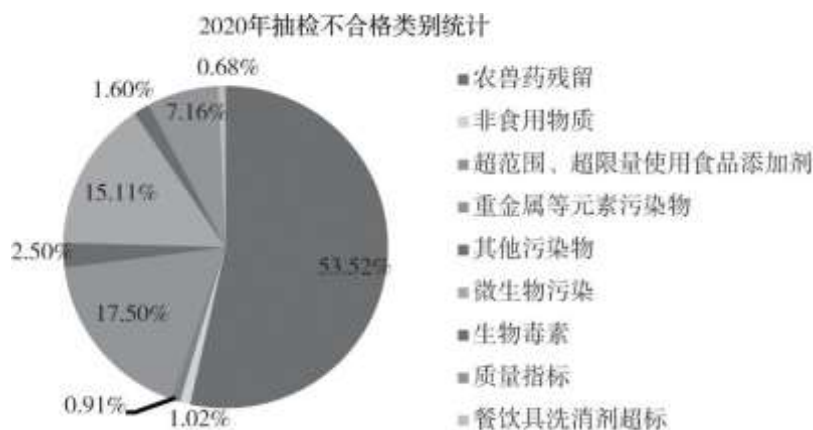


图4 不合格项目类别情况

2.4.2 重金属污染

重金属污染物超标涉及的相关食品大类主要有：食用农产品、蔬菜制品、蛋制品、食用油、油脂及其制品、食用盐等。重金属污染物不合格主要项目是食品中的铅和镉。铅和镉元素是最常见的一种重金属污染物之一，蔬菜中铅和镉超标的原因主要是：灌溉用水、土壤以及大气受到铅和镉的污染，许多蔬菜在其种植过程中对于环境中的铅和镉等重金属元素富集，导致了铅和镉元素的含量远远超过了国家标准。

2.4.3 微生物污染物

微生物污染物涉及的不合格相关食品类型主要包括：水果制品、罐头、肉制品、淀粉及淀粉制品、饮料等。主要涉及的不合格项目分别有霉菌、菌落总数、大肠菌群、铜绿假单胞菌等。大肠菌群含量超标的原因可能是：1) 产品的主要原料、包装材料被环境所污染；2) 在其生产的过程中产品会遭受人员、生产设备、环境的污染而导致大肠菌群含量超标^[15]。造成菌落总数超标的原因有可能是：1) 个别企业没有按照要求进行严格管理及控制产品生产和加工过程中的卫生条件；2) 包装容器的清洗和消毒执行得不到位；3) 与产品的包装密封不严、存储条件的控制不当等相关^[16]。造成包装饮用水中铜绿假单胞菌含量超标的重要原因可能是：源水防护不当，从而导致水体受到污染；生产操作过程中对卫生的控制不严格，从业者未经消毒灭菌的手直接接触到饮用水或容器内壁；或者是由于包装材料的清洗和消毒存在一定的缺陷所致^[17]。造成霉菌超标的重要原因可能是：1) 原料或包装材料被感染而造成霉菌含量超标；2) 产品在进行生产和加工过程中，环境或者生产机械和设备的卫生不干净所致；3) 与产品存放和储运条件控制不当有关。

3 结论

从以上的抽检情况来看，贵州省总体的食品安全情况是良好的，抽检的食品种类覆盖全、区域宽，对于保障我省的食品安全具有十分重大的意义。对于 2020 年度在贵州省的食品抽检中，发现的各类高风险食品的抽检类别主要有各种薯类和膨化食品、炒货食品及坚果制品、餐饮食品等。发现的主要项目类型问题分别是违规使用农兽药、重金属污染以及有害微生物污染等。希望各食品监管部门能够对这一年度食品质量抽检中出现的问题加以重视，并加大对高风险性食品生产企业制造商的监测力度及其抽检工作的力度，希望各级食品生产部门也能对食品制造商和企业进行严格的监督，严格地做到对食品原料的质量控制，确保生产环境干净、食品健康及生产安全，从而有效地保障食品安全和人民群众的健康。

参考文献：

-
- [1]贵州省市场监管局关于2020年第1季度食品安全监督抽检情况分析的通告(2020年第1号). [EB/OL]. [2020-04-15]. http://amr.guizhou.gov.cn/zwgk/xxgkml/zdlyxx/sjzpcjtg/202004/t20200416_56062510.html.
- [2]贵州省市场监管局关于2020年4月食品安全监督抽检情况分析的通告(2020年第2号). [EB/OL]. [2020-05-14]. http://amr.guizhou.gov.cn/zwgk/xxgkml/zdlyxx/sjzpcjtg/202005/t20200514_60430747.html.
- [3]贵州省市场监管局关于2020年5月食品安全监督抽检情况分析的通告(2020年第3号). [EB/OL]. [2020-06-17]. http://amr.guizhou.gov.cn/zwgk/xxgkml/zdlyxx/sjzpcjtg/202006/t20200617_61144953.html.
- [4]贵州省市场监管局关于2020年6月食品安全监督抽检情况分析的通告(2020年第4号). [EB/OL]. [2020-07-17]. http://amr.guizhou.gov.cn/zwgk/xxgkml/zdlyxx/sjzpcjtg/202007/t20200717_61649111.html.
- [5]贵州省市场监管局关于2020年7月食品安全监督抽检情况分析的通告(2020年第5号). [EB/OL]. [2020-08-17]. http://amr.guizhou.gov.cn/zwgk/xxgkml/zdlyxx/sjzpcjtg/202008/t20200817_62536497.html.
- [6]贵州省市场监管局关于2020年8月食品安全监督抽检情况分析的通告(2020年第6号). [EB/OL]. [2020-09-15]. http://amr.guizhou.gov.cn/zwgk/xxgkml/zdlyxx/sjzpcjtg/202009/t20200915_63139182.html.
- [7]贵州省市场监管局关于2020年9月食品安全监督抽检情况分析的通告(2020年第7号). [EB/OL]. [2020-10-21]. http://amr.guizhou.gov.cn/zwgk/xxgkml/zdlyxx/sjzpcjtg/202010/t20201021_64389856.html.
- [8]贵州省市场监管局关于2020年10月食品安全监督抽检情况分析的通告(2020年第8号). [EB/OL]. [2020-11-16]. http://amr.guizhou.gov.cn/zwgk/xxgkml/zdlyxx/sjzpcjtg/202011/t20201116_65250772.html.
- [9]贵州省市场监管局关于2020年11月食品安全监督抽检情况分析的通告(2020年第9号). [EB/OL]. [2020-12-24]. http://amr.guizhou.gov.cn/zwgk/xxgkml/zdlyxx/sjzpcjtg/202012/t20201224_65740557.html.
- [10]贵州省市场监管局关于2020年12月食品安全监督抽检情况分析的通告(2020年第10号). [EB/OL]. [2021-01-28]. http://amr.guizhou.gov.cn/zwgk/xxgkml/zdlyxx/sjzpcjtg/202101/t20210128_66595590.html.
- [11]宋臻鹏, 付云. 浅谈我国食品安全现状与食品安全风险监测体系[J]. 中国卫生检验杂志, 2017, 27(8): 1212-1213.
- [12]涂永前, 王晓天. 关于当前我国食品安全治理若干问题的思考[J]. 江汉大学学报(社会科学版), 2017, 34(4): 18-26.
- [13]张坤, 王正强, 李荣华, 等. 2016~2018年贵州省食品安全监督抽检结果分析[J]. 食品安全质量检测学报, 2019, 10(21): 7458-7464.
- [14]贵州省市场监督管理局关于13批次食品不合格情况的通告(2020年第42期). [EB/OL]. [2020-11-22]. http://amr.guizhou.gov.cn/zwgk/xxgkml/zdlyxx/sjzpcjtg/202010/t20201022_64432330.html.
- [15]贵州省市场监督管理局关于18批次食品不合格情况的通告(2020年第41期). [EB/OL]. [2020-10-15]. http://amr.guizhou.gov.cn/zwgk/xxgkml/zdlyxx/sjzpcjtg/202010/t20201015_64113724.html.

[16]侯维维. 食品抽检菌落总数超标产生原因及对策分析[J]. 中国食品药品监管, 2018(5):48-45.

[17]任道援. 包装饮用水中铜绿假单胞菌来源及其危害[J]. 食品安全导刊, 2018(27):138.