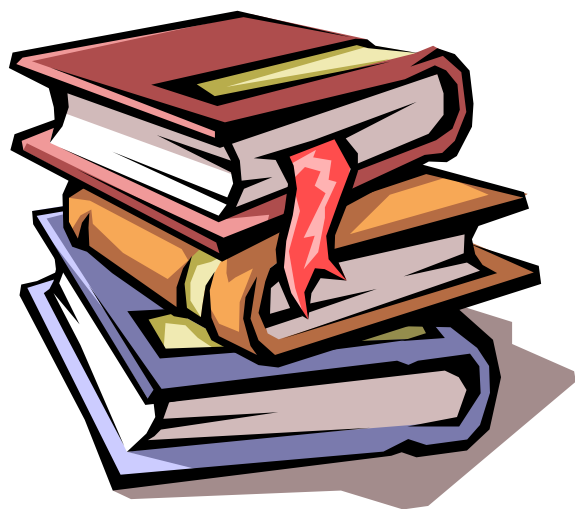


食品安全风险分析

省委党校2018秋季第一期县处二班 李天书

2018年9月19日



主要内容

一、概况

二、风险因素分析

三、问题与对策

第一部分 概 况



今年上半年，在以习近平总书记为核心的党中央坚强领导下，我省食品药品监管系统认真贯彻落实党中央、国务院和省委、省政府的决策部署，坚持以人民为中心，牢固树立“四个意识”，落实“四个最严”要求，各项工作稳中有进，食品安全形势稳中向好。



一是突出问题专项整治。

开展了食品、保健食品欺诈和虚假宣传专项整治；

开展了酒类、肉类、婴幼儿配方乳粉、婴幼儿辅助食品、食用植物油塑化剂专项检查和农村食品安全治理。

二是开展风险隐患排查。

认真落实国务院统一部署，推进“双随机一公开”。

对食品生产企业开展飞行检查，排查经营主体，依法处置风险隐患问题。

对食品生产、流通和餐饮三个环节开展监督抽检和风险监测工作，依法对不合格食品核查处置。

三是从严查处违法犯罪行为。

今年上半年，全省共查办食品违法案件7450件，移送公安机关32起。



第二部分

食品安全风险因素分析

（一）食品添加剂超范围/超限量使用

主要是防腐剂、甜味剂和含铝膨松剂的超范围、超限量使用。

原因主要是食品生产者为了改善食品口感或防止产品变质，延长保存期，在生产过程中未按GB2760的规定使用食品添加剂。

（二）微生物污染

主要是糕点中菌落总数和餐饮具中大肠菌群超标。

菌落总数不合格的原因主要是生产过程控制不严，操作环境和人员卫生不达标。餐饮具大肠菌群超标的原因主要是餐饮具清洗消毒单位自律意识差，从业人员卫生意识不强，操作不规范。

（三）品质指标不达标

主要是过氧化值、麦芽糖、酒精度等项目超标或达不到要求。

品质不达标主要是企业原料把关不严、为节约生产成本而偷工减料或生产过程控制不严，生产工艺存在问题等原因。

（四）其他污染物超标

食用油中检出“塑化剂”邻苯二甲酸二丁酯(DBP)和邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)超过参考值；白酒和调味油中检出“塑化剂”。

（四）其他污染物超标

邻苯二甲酸酯类是常见的增塑剂，主要用于聚氯乙烯产品生产，也常用于润滑油、溶剂、清洁剂生产。

长期摄入大剂量的塑化剂会影响实验动物的生殖和发育情况。

(五) 禁用兽药/兽药残留不符合标准

主要是鲜蛋中检出恩诺沙星和氟苯尼考以及蜂蜜中检出氯霉素。

恩诺沙星和氟苯尼考是一种抗生素类药物，蛋制品中检出可能是养殖户违规使用了兽药恩诺沙星和氟苯尼考或饲料带入，导致残留积累在蛋制品中。

(五) 禁用兽药/兽药残留不符合标准

氯霉素属抑菌性广谱抗生素，对造血系统有严重不良反应。

蜂蜜中检出氯霉素，可能是食品生产源头出现问题，养蜂场为控制蜂群染上“幼虫腐烂病”喷洒氯霉素这种便宜、强力的抗生素，导致蜂蜜中氯霉素残留。

(六) 生物毒素超标

主要是小麦粉、挂面中脱氧雪腐镰刀菌烯醇超标，生干坚果和籽类中黄曲霉毒素B₁超标。

(六) 生物毒素超标

脱氧雪腐镰刀菌烯醇是最常见的一种污染粮食、饲料和食品的霉菌毒素之一，主要由镰刀菌产生，会严重影响人和牲畜的健康。

(六) 生物毒素超标

黄曲霉毒素B₁是已知的化学物质中致癌性最强的一种，存在于土壤，动植物各种坚果，特别是花生和核桃中。

生物毒素超标的主要原因是原料贮运不当而污染带入，生产企业对原材料把关控制不严格。

(七) 金属等元素污染问题

主要是粮食加工品中镉含量超标。

镉是一种重金属元素，长期食用镉超标的食品会对人体产生危害。

镉超标的主要原因是粮食种植环境的污染，中小型粮食加工企业对原材料进货把关不严。

（八）禁用农药/农药残留不符合标准

新鲜蔬菜检出4-氯苯氧乙酸钠、腐霉利、灭蝇胺，
新鲜水果检出丙溴磷。

（八）禁用农药/农药残留不符合标准

丙溴磷是中等毒性有机磷杀虫剂，含量过高或长期暴露对人体会有一定的健康隐患。

农药残留超标的主要原因为种植过程中违规使用。

（九）检出非食用物质

违法添加的非食用物质为食品、保健食品中检出他达拉非。

他达拉非主要用来治疗男性勃起功能障碍，但过度食用后可能出现头痛、眼花、昏晕、血压降低等不良反应，严重时可危及生命，食品中严禁添加该类药物。



第三部分

问题与对策



（一）超范围超限量使用食品添加剂。

生产企业不按规定生产，乱用滥用食品添加剂，且集中在调味面制品、酱腌菜、蜜饯、白酒及黄酒、餐饮自制食品等食品的中小型生产企业和餐饮企业。

（二）食用植物油中“塑化剂”问题。

“塑化剂”邻苯二甲酸酯类。

食品污染的原因可能为原料受到环境污染、加工设备、包装材料中的邻苯二甲酸酯类增塑剂迁移到食品中、非法添加或食品香精、香料中带入。

(三) 餐饮食品。

主要问题有：

1. 餐饮具消毒：大肠菌群超标和洗涤剂残留；
2. 自制小麦粉制品中违规使用食品添加剂。

对策思考：

一是针对突出问题进行专项治理。

二是加强生产经营企业的现场检查，强化企业自律，督促企业认真执行《食品安全法》，落实食品安全主体责任。

三是提高抽检的靶向性。加大抽检力度，对于不合格产品，要及时妥善处理，既要控制风险，又要严查责任人，处罚到位。



四是把监督检查与稽查办案结合起来。根据情形，采取风险提示、警告信、立案查处、移送司法追究刑责等处置措施。

五是将检查、检验、处罚的结果及时纳入企业监管档案和社会信用管理体系。

按照“预防为主、风险管理、全程控制、社会共治”的原则，严防、严管、严控食品安全风险，提高食品全产业链供给质量，捍卫人民群众“舌尖上的安全”！





谢 谢!

