

春节生产和流通环节食品安全大抽检，351批次样品中8批次不合格

抽检总合格率97.7%

近日，宁波市市场监督管理局公布春节生产和流通环节食品安全监督抽检结果：共抽检351批次样品，不合格8批次，总合格率97.7%。

本次生产环节共抽检131批次，分别为水产制品38批次、酒类31批次、糕点22批次、肉制品17批次、蔬菜制品16批次、炒货7批次。抽样范围覆盖了我市原11个县（市）区及杭州湾、东钱湖等地的多家相关食品生产企业。抽检发现有2批次产品不合格，其中1批次为糕点，1批次为黄酒（详见表一）。目前不合格产品生产企业所在地市场监管部门已责令企业查清问题产品流向、实施召回并分析整改，下一步还将依法作进一步查处。

本次流通环节共抽检11类食品的220批次样品，发现不合格产品6批次。这11类食品均为我市春节市场较为旺销的食品，具体包括：方便食品、薯类和膨化食品、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、饮料、豆制品、糕点面包、蜂产品及速冻米面制品。11类抽检食品中，蜂蜜和糕点的合格率相对较低，为90.0%；豆制品和饮料合格率次之，为95.0%，其他食品合格率均为100%。

发现的6批次不合格产品分别为：2批次蜂蜜菌落总数超标，2批次糕点面包防腐剂含量超标，1批次非发酵性豆制品豆干山梨酸含量超标，1批次饮料蛋白质含量不符合要求（详见表二）。

“菌落总数超标反映食品

生产过程中有不符合卫生要求的情况存在；防腐剂超标则表明糕点、豆制品的生产企业超量使用防腐剂情况仍然存在；至于蛋白质含量未达标，则很可能是厂家为了降低成本，在选择原料的时候偷工减料，没有添加足够高蛋

白质的奶粉或其他诸如核桃、大豆等成分。”市市场监督管理局食品流通处负责人表示，目前不合格产品均已被责令停止销售，经营者也被告知有权提出复检申请。“届时，我局将根据检测最终结果依法对相关当事人进行处理。”

表一：生产环节抽检不合格产品

产品名称	生产单位	生产日期	规格	不合格项目	实测值	标准值
奉化陈黄酒	奉化市 鑫福酒厂	2016/ 12/17	335ml/袋	脱氢乙酸钠	0.1g/kg	不得检出
菠萝包 (面包)	慈溪市 横河汇福 糕点厂	2016/ 12/7	90克/袋	糖精钠 (以糖精计)	0.046g/kg	不得添加

表二：流通环节抽检不合格产品

样品名称	产品类别	被抽样单位名称	标称生产企业名称	生产日期	不合格项目	检验结果	标准值
蜂蜜	蜂蜜	宁波市镇海区蛟川阳光购物超市	宁波市新康蜂业有限公司	20160725 (生产日期)	菌落总数	1.4×10 ³ CFU/g	≤1000CFU/g
蜂蜜	蜂蜜	宁波晨客隆超市有限公司阳光店	广西蜜博士蜂业有限公司	20160217 (生产日期)	菌落总数	3.0×10 ³ CFU/g	≤1000CFU/g
真果粒 (烘烤类糕点)	糕点面包	宁波市镇海区蛟川阳光购物超市	安徽百氏园食品有限公司	20161110 (生产日期)	防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和	1.48	≤1
达发蛋糕	糕点面包	余姚市伟兰百货超市	杭州萧山新塘达发食品厂	20161113 (生产日期)	防腐剂各自用量占其最大使用量的比例之和	1.31	≤1
苗家豆干 (香辣八片干)	非发酵豆制品	余姚市伟兰百货超市	遵义市万鑫食品有限公司	20160720 (生产日期)	山梨酸	1.9g/kg	≤1.0g/kg
复原椰子汁(植物蛋白饮料)低糖型	蛋白饮料	宁海县彬彬购物中心	石家庄市三亚饮品有限公司	20161101 (生产日期)	蛋白质	0.17g/100g	≥0.5g/100g

消费提示

蜂蜜的消费提示

一看：先看配料表，纯蜂蜜的配料表中不得含有除蜂蜜以外的任何物质。再看价格，掺假蜜的成本比真蜂蜜要低得多，因此太便宜的产品尽量不要购买，也请慎重购买路边摊或个人作坊提供的所谓“纯天然”“野生”蜂蜜。

二闻：纯正蜂蜜有蜜特有的清香味，掺假蜂蜜则香味淡。

三尝：纯正蜂蜜味道甜，口感绵软细腻，回味悠长；而掺假蜂蜜的蜜味淡，余味淡薄短促。

糕点的消费提示

(1) 选择持证经营、信誉良好厂家生产的产品。另外，由于蛋糕保质期短，消费者每次购买的数量不宜太多。

(2) 注意产品外观。好的糕点、面包、饼干外形完整，花纹清晰，组织细腻，厚薄基本均匀，无收缩、变形，有细密而均匀的小气孔，用手掰易折断，无杂质。劣质产品组织粗糙，破碎严重，有污点甚至含有杂质且发霉。

(3) 注意产品气味和滋味。好的糕点、面包和饼干应具有产品特有的香味，甜味纯正，酥松香脆，无异味，不粘牙；劣质糕点口感紧实，不酥脆；劣质糕点有

油脂酸败的哈喇味。当消费者闻到有刺鼻气味的糕点应立即放弃食用。

(4) 注意保存并尽快食用。糕点易受微生物污染，要注意将其存放于清洁、通风、干燥、阴凉的环境下，尽可能保持最佳品质，尽早食用。

饮料的消费提示

(1) 要仔细查看食品包装上的标签、标识内容，正确区分类别，如某些含乳饮料把“牛奶”二字打得很大，而在很不显眼的位置上写上“饮料”，混淆消费者对牛奶和含乳饮料的概念。

(2) 不同人群应选择不同类型饮料。如果蔬汁饮料有一定的营养成分，特别适合青少年和儿童饮用；低热量型饮料因热量值低，很适合糖尿病患者等对糖和热量摄入有特殊要求的人群。而某些含糖量相对较高饮料，对于需要低糖摄入的人群，要慎用。

(3) 注意保质期和保存条件。如含乳饮料中含活性菌的乳酸菌饮料产品保质期较短，并且需要在2~4℃下冷藏保存，消费者在购买时应注意保质期和冷藏条件。

(4) 有胀包现象的产品，说明质量存在问题，不能食用。

相关新闻

节前约谈、检查忙

12月下旬，市市场监管局约谈我市主要食品、食用农产品批发市场负责人，切实保障节日市场食品安全；

1月10日，约谈86家商超的176名商超负责人和食品安全管理人员，督促商超进一步加强自查自律；

1月12日，约谈100家免费对公众开放快检室的农贸市场负责人，分析抽检情况，严格规范管理；

1月12日，约谈“饿了么”“百度外卖”“美团外卖”等网络订餐第三方平台在甬负责人，严格网络订餐监管要求，切实保障网络订餐食品安全……

与此同时，我市各地各级市场监管部门全面加强了对生产、流通、餐饮三大环节的食品安全监督检查，商场、超市、饭店、餐馆、年货展销点以及车站码头等成为重点检查场所。 通讯员 宣文/文摄



大榭市场监督管理分局工作人员正在抽查超市食品。

市消保委发布消费警示

当心“年夜饭”成“年夜饭”

半成品年夜饭、网购年夜饭、上门服务年夜饭……

春节将至，新一轮的年夜饭市场供求两旺。不少商家推陈出新，年夜饭无论是菜式搭配还是提供服务的方式方法上都有了新变化。

笔者从宁波市消保委了解到，近年来，关于年夜饭的消费投诉总体呈下降态势，但是，上门年夜饭、网购年夜饭等新兴的年夜饭消费投诉有所增加。

“这说明，一方面传统的饭店、餐馆年夜饭市场因为管理到位正日趋规范，另一方面新兴的年夜饭形式发展迅猛，管理还需进一步跟进。”宁波市消保委相关负责人表示，为避免“年夜饭”变成“年夜饭”，有必要提醒广大市民：“多方比较，权衡利弊，事前协商，细约定，留存证据。”

上门服务型年夜饭提醒：一般而言，能够提供这种上门服务的厨师多为二三线厨师，其烹饪技术和水平也参差不齐，选择此类服务的消费者，最好请相熟的厨师，并事先就菜谱、食材和烹饪方式等进行详细约定。

网购年夜饭提醒：消费者应从菜品质量、运储方式、已购顾客评价、卖家信誉以及网络图片与实物可能存在差距等方面综合考虑比较后再订购。另外，因网购年夜饭的菜单多为格式条款，可供选择的范围较小，且菜品多为半成品或冷藏运储，收货后仍需二次加工，一定程度上可能影响口感；有些偏远地区，卖家可能还会追加一定运费。因此，消费者应事先与卖家沟通确定相关细节，同时注意留存相关通信或对话记录以备佐证。

饭店餐馆年夜饭提醒：选择正规饭店餐馆，并尽可能细化预订协议，比如套餐收费标准，具体菜品数量及品名品质、是否自主增减菜品、用餐时间段，是否允许自带酒水等。总之，双方尽可能提前对可能发生的问题及责任进行协商约定，避免事后推诿扯皮。

证据留存是维权关键：如商家不同意签订书面协议的，那么消费者与商家沟通联系的录音在不涉及商业秘密、不侵犯公共利益的前提下也可作为证据。如就餐时发现食品安全问题的，应立即将有问题的饭菜保持原状并与饭店负责人交涉；若所点饭菜尚未食用或尚未造成健康问题的，可与饭店协商解决或向消保部门投诉调解；若发生疑似食物中毒事件，应及时到医院救治，保留可疑中毒食品，保存病历卡、检验报告等相关证据及时向属地市场监管部门和卫生行政部门报告。举报电话：12345。