

汨罗市市场监督管理局

2025 年食品安全监督抽检质量分析报告

根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全抽样检验工作规范》(市监食检发〔2023〕76 号)、《食品安全监督抽检实施细则(2025 年版)》及《岳阳市 2025 年食品安全监督抽检计划》等有关规定，我局委托汨罗市市场检验检测中心、湖南广绿检测有限公司、湖南省硕远检测技术有限公司按要求、按进度进行食品抽检工作，建立健全长效工作机制，坚持问题导向，坚持“双随机”原则，坚持广泛覆盖，落实“四个最严”，以排查风险为目的，严把食品质量安全的关卡，扎实做好食品安全监督抽检工作。现将 2025 年食品安全监督抽检结果进行分析统计，具体情况如下：

一、基本情况

(一) 全年食品安全监督抽检任务完成情况

2025 年，全年共完成 1606 批次食品安全监督抽检任务，不合格 52 批次，不合格率 3.24%。其中食用农产品模块 602 批次，不合格 26 批次，不合格率 4.32%；普通食品模块 1004 批次，不合格 26 批次，不合格率 2.59%。具体抽检情况见表 1。

表 1 食品监督抽检完成情况表

抽检类别		抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
食用农产品模块	县级专项农产品	602	576	26	4.32%
	县级监督抽检	599	590	9	1.50%
普通食品模块	校园专项抽检	255	239	16	6.27%
	“你点我检”专项	60	60	0	0.00%
	“年关守护”专项	90	89	1	1.11%
	小 计	1004	978	26	2.59%
	合 计	1606	1554	52	3.24%

(二) 各抽样场所监督抽检情况

1. 生产环节抽检对象为成品库（已检区）、小作坊等，监督抽检 254 批次，不合格 3 批次，不合格率 1.18%。
2. 流通环节抽检对象为超市、食材配送中心、便利店、酒坊、农贸市场、批发市场、生鲜店、食材配送中心、网购。小食杂店、其他（零食店、仓储中心、火锅食材店、肉铺、水产品、水果店等）等，监督抽检 775 批次，不合格 23 批次，不合格率 2.97%。
3. 餐饮环节抽检对象为餐馆、学校/托幼食堂、糕点店、集体配送中心、快餐店、鲜卤店、小吃店、养老机构食堂、饮品店、其他（卤味店、水产店、甜品店、早餐店等）等餐饮服务单位购进原料及自制餐饮食品等，监督抽检 577 批次，不合格 26 批次，不合格率 4.51%。
- 各环节抽检结果情况见表 2 和图 1。

表 2 各环节监督抽检结果情况表

序号	抽检类别	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
1	生产环节	254	251	3	1.18%
2	流通环节	775	752	23	2.97%
3	餐饮环节	577	551	26	4.51%
合 计		1606	1554	52	3.24%

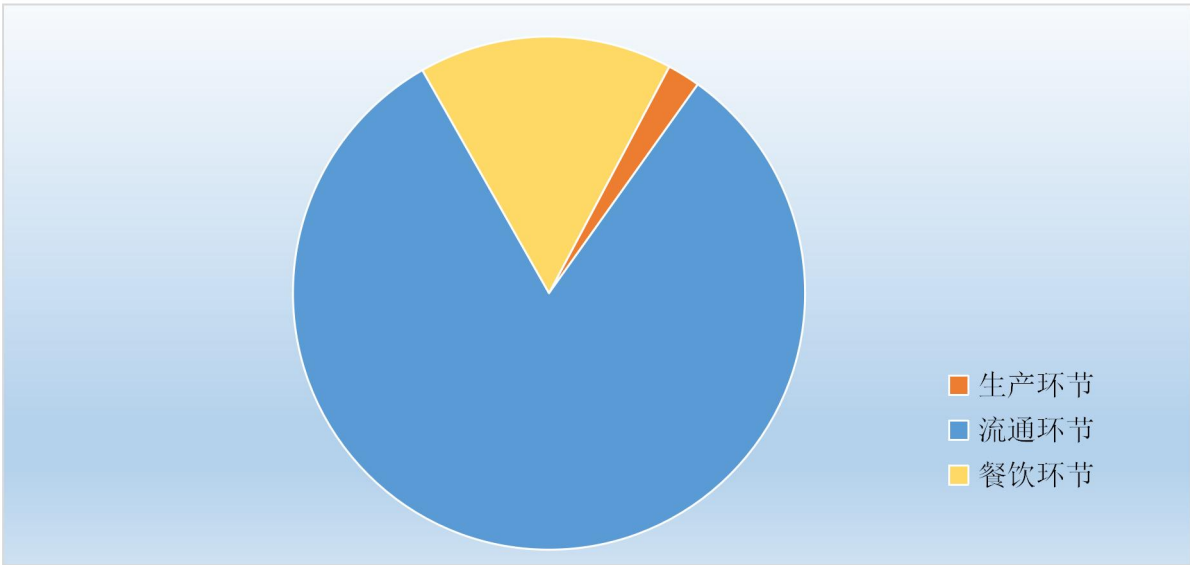


图 1 抽样环节情况统计图

二、监督抽检结果情况分析

(一) 检验结果基本情况

食品安全监督抽检采取随机抽样的方式进行，2025 年抽样受检单位 551 家，监督抽检涉及粮食加工品，食用油、油脂及其制品，调味品，肉制品，乳制品，饮料，方便食品，饼干，罐头，冷冻饮品，速冻食品，薯类和膨化食品，糖果制品，茶叶及相关制品，酒类，蔬菜制品，水果制品，炒货食品及坚果制品，蛋制品，可可及焙烤咖啡产品，食糖，水产制品，淀粉及淀粉制品，糕点，豆制品，保健食品，餐饮食品，食用农产品等 28 大类食品。检出不合格食品九大类：粮食加工品，调味品，肉制品，饮料，方便食品，饼干，糕点，餐饮食品和食用农产品，其余大类未检出不合格食品。各类食品监督抽检情况见表 3 和图 2。

表 3 各类食品监督抽检情况表

序号	食品类别	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
1	粮食加工品	115	109	6	5.22%
2	食用油、油脂及其制品	11	11	0	0.00%
3	调味品	59	58	1	1.69%
4	肉制品	72	71	1	1.39%
5	乳制品	20	20	0	0.00%
6	饮料	46	45	1	2.17%
7	方便食品	38	37	1	2.63%
8	饼干	29	27	2	6.90%
9	罐头	18	18	0	0.00%
10	冷冻饮品	19	19	0	0.00%
11	速冻食品	19	19	0	0.00%
12	薯类和膨化食品	20	20	0	0.00%
13	糖果制品	27	27	0	0.00%
14	茶叶及相关制品	12	12	0	0.00%
15	酒类	43	43	0	0.00%

序号	食品类别	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
16	蔬菜制品	58	58	0	0.00%
17	水果制品	31	31	0	0.00%
18	炒货食品及坚果制品	32	32	0	0.00%
19	蛋制品	19	19	0	0.00%
20	可及焙烤咖啡产品	1	1	0	0.00%
21	食糖	6	6	0	0.00%
22	水产制品	26	26	0	0.00%
23	淀粉及淀粉制品	36	36	0	0.00%
24	糕点	103	100	3	2.91%
25	豆制品	55	55	0	0.00%
26	保健食品	2	2	0	0.00%
27	餐饮食品	58	48	10	17.24%
28	食用农产品	29	28	1	3.45%
29	食用农产品（农产品专项）	602	576	26	4.32%
合 计		1606	1554	52	3.24%

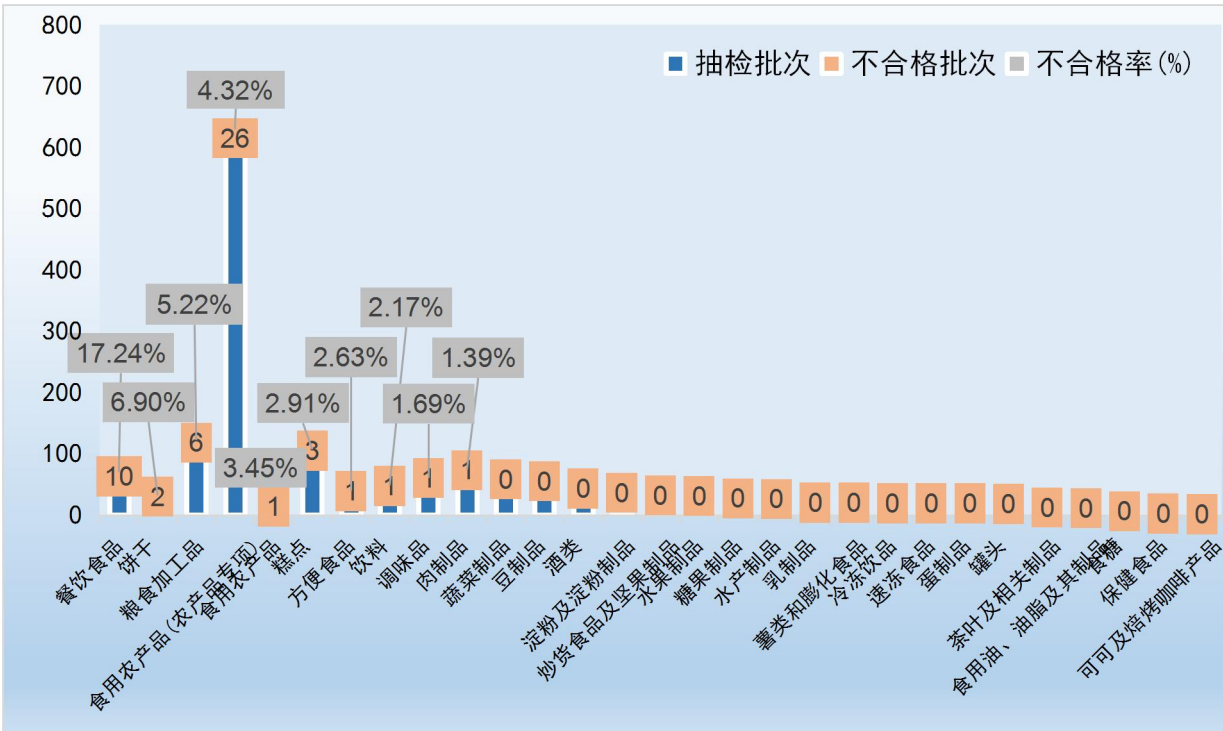


图2 各类食品不合格情况统计图

(二) 各任务类别抽检结果情况分析

1. 县级专项农产品抽检结果情况分析

2025 年县级专项农产品抽检覆盖蔬菜、水果类、水产品、畜禽肉及副产品、鲜蛋、豆类、生干坚果与籽类食品等 7 个食品种类，共计 602 批次，不合格 26 批次，不合格率 4.32%。抽检结果情况见表 4。

表 4 县级专项农产品抽检结果情况表

序号	食品亚类	食品品种	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
1	蔬菜	豆芽	3	3	0	0.00%
		鲜食用菌	5	5	0	0.00%
		豆类蔬菜	6	5	1	16.67%
		茎类蔬菜	6	6	0	0.00%
		水生类蔬菜	6	6	0	0.00%
		芸薹属类蔬菜	26	26	0	0.00%
		鳞茎类蔬菜	33	33	0	0.00%
		叶菜类蔬菜	40	39	1	2.50%
		茄果类蔬菜	47	43	4	8.51%
		瓜类蔬菜	51	51	0	0.00%
		根茎类和薯芋类蔬菜	106	98	8	7.55%
		小计	329	315	14	4.26%
2	水果类	瓜果类水果	6	6	0	0.00%
		浆果和其他小型水果	7	7	0	0.00%
		柑橘类水果	14	14	0	0.00%
		核果类水果	23	23	0	0.00%
		热带和亚热带水果	50	42	8	16.00%
		仁果类水果	52	52	0	0.00%
		小计	152	144	8	5.26%

序号	食品亚类	食品品种	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
3	畜禽肉及副产品	畜肉	18	18	0	0.00%
		禽肉	15	15	0	0.00%
		畜副产品	1	1	0	0.00%
		禽副产品	3	3	0	0.00%
		小计	37	37	0	0.00%
4	水产品	淡水产品	27	25	2	7.41%
		贝类	1	1	0	0.00%
		其他水产品	13	12	1	7.69%
		小计	41	38	3	7.31%
5	生干坚果与籽类食品	生干坚果与籽类食品	4	4	0	0.00%
6	豆类	豆类	8	8	0	0.00%
7	鲜蛋	鲜蛋	31	30	1	3.23%
合 计			602	576	26	4.32%

2. 普通食品监督抽检结果情况分析

(1) 总体情况分析

2025 年普通食品模块监督抽检任务包含县级监督抽检、校园专项、“你点我检”专项、“年关守护”专项抽检 4 种任务类别，覆盖了粮食加工品，食用油、油脂及其制品，调味品，肉制品，乳制品，饮料，方便食品，饼干，罐头，冷冻饮品，速冻食品，薯类和膨化食品，糖果制品，茶叶及相关制品，酒类，蔬菜制品，水果制品，炒货食品及坚果制品，蛋制品，可可及焙烤咖啡产品，食糖，水产制品，淀粉及淀粉制品，糕点，豆制品，保健食品，餐饮食品，食用农产品等 28 大类食品，共计 1004 批次，不合格 26 批次，不合格率 2.59%。抽检结果情况见表 5。

表 5 普通食品模块监督抽检结果情况表

序号	食品类别	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
1	粮食加工品	115	109	6	5.22%
2	食用油、油脂及其制品	11	11	0	0.00%
3	调味品	59	58	1	1.69%
4	肉制品	72	71	1	1.39%
5	乳制品	20	20	0	0.00%
6	饮料	46	45	1	2.17%
7	方便食品	38	37	1	2.63%
8	饼干	29	27	2	6.90%
9	罐头	18	18	0	0.00%
10	冷冻饮品	19	19	0	0.00%
11	速冻食品	19	19	0	0.00%
12	薯类和膨化食品	20	20	0	0.00%
13	糖果制品	27	27	0	0.00%
14	茶叶及相关制品	12	12	0	0.00%
15	酒类	43	43	0	0.00%
16	蔬菜制品	58	58	0	0.00%
17	水果制品	31	31	0	0.00%
18	炒货食品及坚果制品	32	32	0	0.00%
19	蛋制品	19	19	0	0.00%
20	可可及焙烤咖啡产品	1	1	0	0.00%
21	食糖	6	6	0	0.00%
22	水产制品	26	26	0	0.00%

序号	食品类别	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
23	淀粉及淀粉制品	36	36	0	0.00%
24	糕点	103	100	3	2.91%
25	豆制品	55	55	0	0.00%
26	保健食品	2	2	0	0.00%
27	餐饮食品	58	48	10	17.24%
28	食用农产品	29	28	1	3.45%
合 计		1004	978	26	2.59%

（2）县级监督抽检任务结果分析

2025 年县级监督抽检任务覆盖 27 大类食品，共计 599 批次，不合格 9 批次，不合格率 1.50%。抽检结果情况见表 6。

表 6 县级本级监督抽检结果情况表

序号	食品类别	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
1	粮食加工品	47	46	1	2.13%
2	食用油、油脂及其制品	4	4	0	0.00%
3	调味品	16	16	0	0.00%
4	肉制品	55	54	1	1.82%
5	乳制品	7	7	0	0.00%
6	饮料	29	28	1	3.45%
7	方便食品	34	33	1	2.94%
8	饼干	26	25	1	3.85%
9	罐头	13	13	0	0.00%
10	冷冻饮品	19	19	0	0.00%
11	速冻食品	9	9	0	0.00%

序号	食品类别	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
12	薯类和膨化食品	18	11	0	0.00%
13	糖果制品	10	18	0	0.00%
14	茶叶及相关制品		10	0	0.00%
15	酒类	35	35	0	0.00%
16	蔬菜制品	31	31	0	0.00%
17	水果制品	21	21	0	0.00%
18	炒货食品及坚果制品	28	28	0	0.00%
19	蛋制品	17	17	0	0.00%
20	食糖	2	2	0	0.00%
21	水产制品	13	13	0	0.00%
22	淀粉及淀粉制品	9	9	0	0.00%
23	糕点	81	79	2	2.50%
24	豆制品	40	40	0	0.00%
25	保健食品	1	1	0	0.00%
26	餐饮食品	18	16	2	11.11%
27	食用农产品	5	5	0	0.00%
合 计		599	590	9	1.50%

（3）校园专项抽检任务结果分析

2025 年校园专项抽检任务包括 3 个报送分类：校园“回头看”专项（10 批次）、春季校园专项（127 批次）、秋季校园专项（118 批次），总覆盖 23 大类食品，共计 255 批次，不合格 16 批次，不合格率 6.27%。抽检结果情况见表 7。

表 7 校园专项抽检任务结果统计表

序号	食品类别	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
1	粮食加工品	53	48	5	9.43%
2	食用油、油脂及其制品	2	2	0	0.00%
3	调味品	34	33	1	2.94%
4	肉制品	9	9	0	0.00%
5	乳制品	7	7	0	0.00%
6	饮料	12	12	0	0.00%
7	方便食品	3	3	0	0.00%
8	饼干	3	2	1	33.33%
9	罐头	5	5	0	0.00%
10	速冻食品	6	6	0	0.00%
11	薯类和膨化食品	8	8	0	0.00%
12	糖果制品	6	6	0	0.00%
13	蔬菜制品	23	23	0	0.00%
14	水果制品	4	4	0	0.00%
15	炒货食品及坚果制品	1	1	0	0.00%
16	蛋制品	2	2	0	0.00%
17	食糖	4	4	0	0.00%
18	水产制品	11	11	0	0.00%
19	淀粉及淀粉制品	18	18	0	0.00%
20	糕点	13	12	1	7.69%
21	豆制品	10	10	0	0.00%
22	保健食品	1	1	0	0.00%
23	餐饮食品	20	12	8	40.00%
合 计		255	239	16	6.27%

(4) “你点我检”专项抽检任务结果分析

2025 年“你点我检”抽检任务包括 2 个报送分类：暑期“你点我检”专项（20 批次）、“你点我检”专项（40 批次），总覆盖 17 大类食品，共计 60 批次，均为合格。抽检结果情况见表 8。

表 8 “你点我检”专项抽检任务结果统计表

序号	食品类别	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
1	粮食加工品	6	6	0	0.00%
2	食用油、油脂及其制品	3	3	0	0.00%
3	调味品	5	5	0	0.00%
4	肉制品	4	4	0	0.00%
5	乳制品	3	3	0	0.00%
6	饮料	3	3	0	0.00%
7	方便食品	1	1	0	0.00%
8	薯类和膨化食品	1	1	0	0.00%
9	糖果制品	1	1	0	0.00%
10	酒类	2	2	0	0.00%
11	蔬菜制品	1	1	0	0.00%
12	水果制品	2	2	0	0.00%
13	可可及焙烤咖啡产品	1	1	0	0.00%
14	淀粉及淀粉制品	2	2	0	0.00%
15	糕点	6	6	0	0.00%
16	豆制品	3	3	0	0.00%
17	餐饮食品	16	16	0	0.00%
合 计		60	60	0	0.00%

(5) “年关守护”专项抽检任务结果分析

2025 年“年关守护”抽检任务覆盖 19 大类食品，共计 90 批次，不合格 1 批次，不合格率 1.11%。抽检结果情况见表 9。

表 9 “年关守护”专项抽检任务结果统计表

序号	食品类别	抽检批次	合格批次	不合格批次	不合格率
1	粮食加工品	9	9	0	0.00%
2	食用油、油脂及其制品	2	2	0	0.00%
3	调味品	4	4	0	0.00%
4	肉制品	4	4	0	0.00%
5	乳制品	3	3	0	0.00%
6	饮料	2	2	0	0.00%
7	速冻食品	4	4	0	0.00%
8	糖果制品	2	2	0	0.00%
9	茶叶及相关制品	2	2	0	0.00%
10	酒类	6	6	0	0.00%
11	蔬菜制品	3	3	0	0.00%
12	水果制品	4	4	0	0.00%
13	炒货食品及坚果制品	3	3	0	0.00%
14	水产制品	2	2	0	0.00%
15	淀粉及淀粉制品	7	7	0	0.00%
16	糕点	3	3	0	0.00%
17	豆制品	2	2	0	0.00%
18	餐饮食品	4	4	0	0.00%
19	食用农产品	24	23	1	4.17%
合 计		90	89	1	1.11%

三、监督抽检发现的问题

(一) 监督抽检不合格项目情况

全年监督抽检共发现不合格项次 55 个，不合格项目 21 个，不合格食品细类 21 类，主要集中在农药残留超标（吡唑醚菌酯、噻虫胺、毒死蜱、噻虫嗪、戊唑醇、氧乐果、吡虫啉、腈苯唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐），餐(饮)具洗消剂残留超标（阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)），质量指标不合格（过氧化值(以脂肪计)、碎米(总量)、碎米(小碎米含量)），兽药残留超标（恩诺沙星、氧氟沙星、甲硝唑），微生物超标（菌落总数、铜绿假单胞菌），重金属污染物超标（铅(以 Pb 计)、（镉(以 Cd 计)），食品添加剂超标（二氧化硫残留量）等 7 个方面，占比分别为 40.00%、18.18%、18.18%、9.09%、5.45%、5.45%、3.64%。监督抽检不合格项目具体情况见表 10 和图 3。

表 10 2025 年监督抽检不合格项目情况分布表

序号	不合格项目类别	类别不合格项次	占总项次百分比(%)	不合格项目	不合格食品细类	项目不合格项次	占总项次百分比(%)
1	农药残留	22	40.00%	吡唑醚菌酯	芒果	6	10.91%
				噻虫胺	姜	3	5.45%
					辣椒	2	3.64%
					胡萝卜	1	1.82%
				毒死蜱	辣椒	2	3.64%
					芹菜	1	1.82%
					姜	1	1.82%
				噻虫嗪	辣椒	1	1.82%
				戊唑醇	芒果	1	1.82%
				氧乐果	豇豆	1	1.82%
				吡虫啉	姜	1	1.82%
				腈苯唑	香蕉	1	1.82%
				咪鲜胺和咪鲜胺锰盐	山药	1	1.82%

序号	不合格项目类别	类别不合格项次	占总项次百分比(%)	不合格项目	不合格食品细类	项目不合格项次	占总项次百分比(%)
2	餐(饮)具洗消剂残留	10	18.18%	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	10	18.18%
3	质量指标	10	18.18%	过氧化值(以脂肪计)	糕点	2	3.64%
					饼干	2	3.64%
					调味面制品	1	1.82%
				碎米(总量)	大米	3	5.45%
				碎米(小碎米含量)	大米	2	3.64%
4	兽药残留	5	9.09%	恩诺沙星	淡水鱼	3	5.45%
				氧氟沙星	其他水产品	1	1.82%
				甲硝唑	鸡蛋	1	1.82%
5	微生物	3	5.45%	菌落总数	酱卤肉制品	1	1.82%
					面包	1	1.82%
				铜绿假单胞菌	饮用纯净水	1	1.82%
6	重金属污染物	3	5.45%	铅(以 Pb 计)	姜	3	5.45%
				镉(以 Cd 计)	辣椒	1	1.82%
					姜	1	1.82%
					大米	1	1.82%
7	食品添加剂	2	3.64%	二氧化硫残留量	辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉	1	1.82%
					龙眼	1	1.82%
合 计		55	100.00%	21	21	58	100.00%

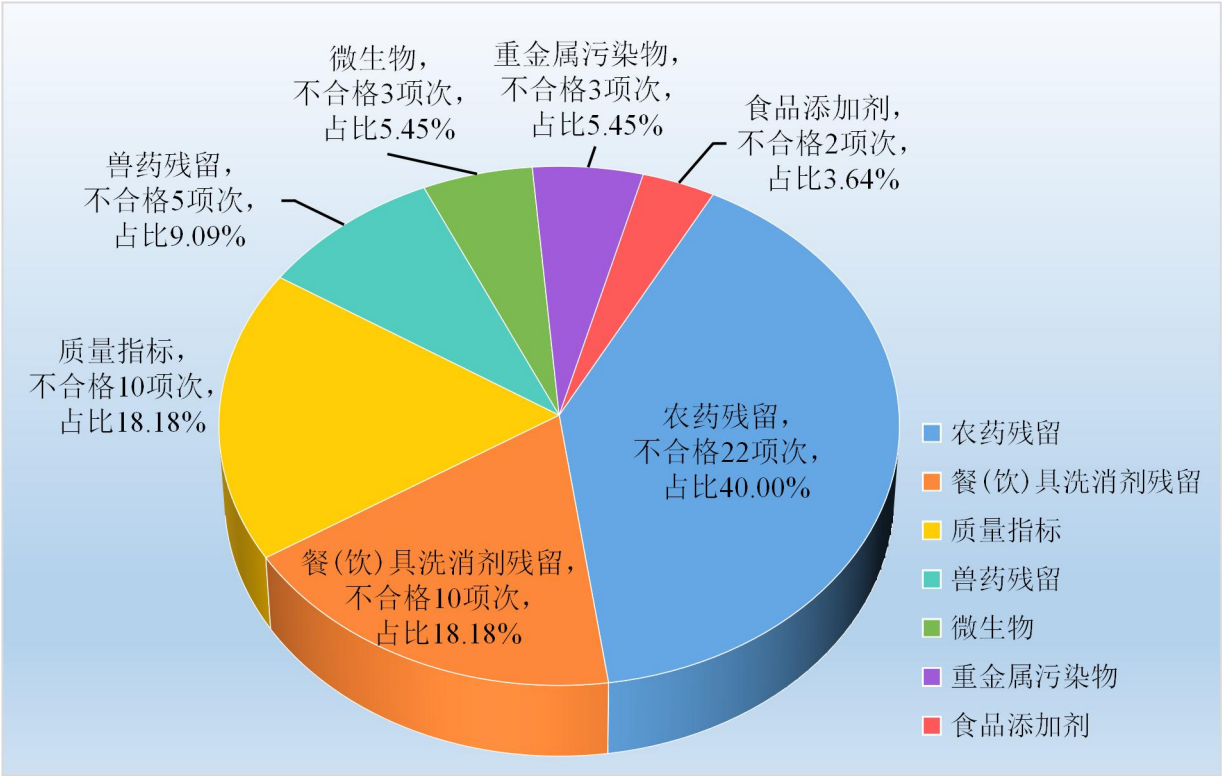


图 3 监督抽检不合格项目占比情况图

（二）监督抽检不合格样品情况分析

2025 年监督抽样检验共发现不合格样品 52 批次，从各类食品监督抽检结果看，抽检不合格食品类别主要集中为食用农产品，饮料，粮食加工品，肉制品，餐饮食品，糕点，饼干，方便食品，调味品等九大类。监督抽检不合格样品情况见表 11。

表 11 2025 年监督抽检不合格样品情况表

序号	抽样单编号	食品类别	样品名称	不合格项目 检验结果 标准值
1	XBJ25430681569031491	食用农产品	鳝鱼（淡水鱼）	恩诺沙星 510µg/kg ≤100µg/kg
2	XBJ25430681569031496	食用农产品	老姜	吡虫啉 0.93mg/kg ≤0.5mg/kg
3	XBJ25430681569031507	食用农产品	鸡蛋	甲硝唑 335.95µg/kg 不得检出
4	XBJ25430681569031585	食用农产品	辣椒	噻虫胺 0.26mg/kg ≤0.05mg/kg; 噻虫嗪 1.806mg/kg ≤1mg/kg

序号	抽样单编号	食品类别	样品名称	不合格项目 检验结果 标准值
5	XBJ25430681569031596	食用农产品	辣椒	噻虫胺 0.10mg/kg ≤0.05mg/kg; 毒死蜱 0.11mg/kg ≤0.02mg/kg
6	XBJ25430681569031480	饮料	包装饮用水	铜绿假单胞菌 2, 8, 20, 8, 未检出 n=5,c=0,m=0
7	XBJ25430681569031547ZX	粮食加工品	岳满湘鲜米(大米)	镉(以 Cd 计) 0.228mg/kg ≤0.2mg/kg
8	XBJ25430681569031786ZX	粮食加工品	泰康福米(大米)	碎米(总量) 25.6% ≤20.0%
9	XBJ25430681569031942	食用农产品	胡萝卜	噻虫胺 0.33mg/kg ≤0.2mg/kg
10	XBJ25430681569031948	食用农产品	大台芒(芒果)	吡唑醚菌酯 0.212mg/kg ≤0.05mg/kg
11	XBJ25430681569032005	食用农产品	精品小台芒(芒果)	吡唑醚菌酯 0.281mg/kg ≤0.05mg/kg
12	XBJ25430681569032010	食用农产品	小台芒(芒果)	吡唑醚菌酯 0.0877mg/kg ≤0.05mg/kg
13	XBJ25430681569031823	肉制品	长乐卤猪心(酱卤肉制品)	菌落总数 2.7×10 ⁵ , 2.0×10 ⁵ , 2.6×10 ⁵ , 2.0×10 ⁵ , 2.2×10 ⁵ CFU/g n=5,c=2,m=10 ⁴ ,M=10 ⁵ CFU/g
14	XBJ25430681569031854ZX	粮食加工品	满堂春米(大米)	碎米(小碎米含量) 3.6% ≤1.5%
15	XBJ25430681569031881	粮食加工品	满堂春米(大米)	碎米(小碎米含量) 2.1% ≤1.5%
16	XBJ25430681569031936ZX	餐饮食品	消毒饭碗(自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) 0.0065mg/100cm ² 不得检出
17	XBJ25430681569031944ZX	餐饮食品	消毒饭碗(自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) 0.0054mg/100cm ² 不得检出
18	XBJ25430681569031967ZX	餐饮食品	消毒菜碗(自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) 0.0449mg/100cm ² 不得检出
19	XBJ25430681569031984ZX	餐饮食品	消毒餐盘(自行消毒)	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) 0.0186mg/100cm ² 不得检出

序号	抽样单编号	食品类别	样品名称	不合格项目 检验结果 标准值
20	XBJ254306815690331 44	食用农产品	芒果	戊唑醇 0.072mg/kg ≤0.05mg/kg; 吡唑醚菌酯 0.234mg/kg ≤0.05mg/kg
21	XBJ254306815690331 58	食用农产品	叶芹(芹菜)	毒死蜱 0.15mg/kg ≤0.05mg/kg
22	XBJ254306815690331 60	食用农产品	铁棍山药	咪鲜胺和咪鲜胺锰盐 0.387mg/kg ≤0.3mg/kg
23	XBJ254306815690332 52	食用农产品	老姜	毒死蜱 0.039mg/kg ≤0.02mg/kg; 噻虫胺 0.32mg/kg ≤0.2mg/kg
24	XBJ254306815690332 75	食用农产品	芒果	吡唑醚菌酯 0.205mg/kg ≤0.05mg/kg
25	XBJ254306815690332 76	食用农产品	老姜	铅(以 Pb 计) 0.842mg/kg ≤0.2mg/kg; 镉(以 Cd 计) 0.124mg/kg ≤0.1mg/kg; 噻虫胺 0.31mg/kg ≤0.2mg/kg
26	XBJ254306815690332 82	食用农产品	芒果	吡唑醚菌酯 0.384mg/kg ≤0.05mg/kg
27	XBJ254306815690333 35	食用农产品	樟树辣椒 (辣椒)	毒死蜱 0.099mg/kg ≤0.02mg/kg
28	XBJ254306815690333 48	食用农产品	龙眼	二氧化硫残留量 0.124g/kg ≤ 0.05g/kg
29	XBJ254306815690333 52	食用农产品	香蕉	腈苯唑 0.15mg/kg ≤0.05mg/kg
30	XBJ254306815690335 26	食用农产品	鲈鱼(淡水 鱼)	恩诺沙星 1.04×10 ³ μg/kg ≤100μg/kg
31	XBJ254306815690336 44	食用农产品	豇豆	氧乐果 0.084mg/kg ≤0.02mg/kg
32	XBJ254306815690337 66	食用农产品	姜	铅(以 Pb 计) 0.314mg/kg ≤0.2mg/kg
33	XBJ254306815690338 53	食用农产品	生姜	噻虫胺 0.34mg/kg ≤0.2mg/kg

序号	抽样单编号	食品类别	样品名称	不合格项目 检验结果 标准值
34	XBJ254306815690339 14	食用农产品	软香椒（辣椒）	镉(以 Cd 计) 0.062mg/kg ≤0.05mg/kg
35	XBJ254306815690333 91	餐饮食品	餐盘（自行消毒）	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) 0.0123mg/100cm ² 不得检出
36	XBJ254306815690334 17	餐饮食品	餐盘（自行消毒）	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) 0.0473mg/100cm ² 不得检出
37	XBJ254306815690336 19ZX	餐饮食品	消毒碗（自行消毒）	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) 0.0125mg/100cm ² 不得检出
38	XBJ254306815690336 76ZX	餐饮食品	消毒碗（自行消毒）	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) 0.0343mg/100cm ² 不得检出
39	XBJ254306815690338 28ZX	餐饮食品	菜碗（自行消毒）	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) 0.0086mg/100cm ² 不得检出
40	XBJ254306815610300 81ZX	糕点	老婆饼（糕点）	过氧化值(以脂肪计) 0.39g/100g ≤0.25g/100g
41	XBJ254306815610300 84ZX	饼干	手拍苏打饼干（香葱味）	过氧化值(以脂肪计) 0.49g/100g ≤0.25g/100g
42	XBJ254306815610301 31	饼干	华芙瓦脆抹茶慕斯曲奇（饼干）	过氧化值(以脂肪计) 0.59g/100g ≤0.25g/100g
43	XBJ254306815610304 62	糕点	荞麦薄脆（糕点）	过氧化值(以脂肪计) 0.39g/100g ≤0.25g/100g
44	XBJ254306815610304 97	方便食品	大辣片（调味制品）	过氧化值(以脂肪计) 0.63g/100g ≤0.25g/100g
45	XBJ254306815610305 66	糕点	面包（调理面包）（火腿）	菌落总数 100000.77000.12000.75000.530 000CFU/g n=5,c=2,m=10000,M=100000 CFU/g
46	XBJ254306815688010 03ZX	粮食加工品	岳满湘鲜米（粳米）	碎米(总量) 23.9% ≤15.0%
47	XBJ254306815688010 08ZX	粮食加工品	大米（粳米）	碎米(总量) 18.2% ≤15.0%

序号	抽样单编号	食品类别	样品名称	不合格项目 检验结果 标准值
48	XBJ254306815688016 79ZX	食用农产品	鳝鱼	恩诺沙星 230µg/kg ≤100µg/kg
49	XBJ254306815688031 78ZX	餐饮食品	餐盘	阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) 0.0286mg/100cm² 不得检出
50	XBJ254306815688034 04ZX	调味品	辣椒粉	二氧化硫残留量 3.08g/kg 不得使用
51	XBJ254306815688016 85	食用农产品	甲鱼	氧氟沙星 59.9µg/kg ≤2µg/kg
52	XBJ254306815688044 48	食用农产品	生姜	铅(以 Pb 计) 0.417mg/kg ≤0.2mg/kg

(三) 监督抽检不合格原因分析

1. 农药残留超标

(1) 吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治香蕉等黑星病、叶斑病等。食用少量残留一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。

(2) 噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，噻虫胺在辣椒、姜、胡萝卜中的最大残留限量值分别为 0.05mg/kg、0.2mg/kg、0.2mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

(3) 毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂，虽为中等毒性，但农药残留验证试验结果表明，毒死蜱即使按照正确的方法和剂量使用，仍存在农残超标的风险。2013 年 12 月 9 日农业部发布第 2032 号公告明确规定：“自 2016 年 12 月 31 日起，禁止毒死蜱和三唑磷在蔬菜上使用。”《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，毒死蜱在芹菜、辣椒、姜中的最大残留限量值分别为 0.05mg/kg、0.02mg/kg、0.02mg/kg。毒死蜱超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。食用毒死蜱超标的食品，可能会引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

（4）噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，主要用于防治蚜虫、飞虱、蓟马等刺吸式害虫，具有触杀、胃毒、内吸活性高、安全性更好、杀虫谱更广、作用速度快以及持效期长等特点。其主要成分是有有机磷化合物，杀虫活性非常强，但在植物和土壤中代谢缓慢，可通过土壤中微生物和植物进入食物链，从而在禽畜体内累积导致残留超标。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，噻虫嗪在辣椒中的最大残留限量为 1mg/kg。

（5）戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，戊唑醇在芒果中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。芒果中戊唑醇残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

（6）氧乐果

氧乐果，属于内吸性有机磷杀虫、杀螨剂，属高毒农药，主要用于防治棉花、小麦、果树、蔬菜、高粱等作物的害虫，属于禁限用农药。有关专家表示，氧乐果能通过食道、呼吸道和皮肤引起中毒，对人体健康有潜在风险。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，氧乐果在豇豆中的最大残留限量为 0.02 mg/kg。氧乐果超标的原因可能是种植环节过量的施用氧乐果药物，也可能是采收前喷洒氧乐果农药，没有过安全间隔期，导致超标。

为保障农产品质量安全、人畜安全和生态环境安全，2023 年 9 月，农业农村部办公厅发出《关于征求对氧乐果等 4 种高毒农药采取禁用管理措施意见的函》，称经全国农药登记评审委员会审议，农业农村部拟对氧乐果、克百威、灭多威、涕灭威等 4 种高毒农药采取禁用管理措施：自 2023 年 12 月 1 日起，发证机关撤销氧乐果、克百威、灭多威、涕灭威制剂产品的登记，禁止生产，已经合法生产的可以在质量保证期内销售和使用，自 2025 年 12 月 1 日起禁止销售和使用；仅保留原药生产企业的原药生产出口，实施封闭运行监管。

（7）吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，吡虫啉在姜中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。吡虫啉超标，可能是为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

（8）腈苯唑

腈苯唑属高效、低毒、低残留、内吸传导型杀菌剂，能抑制病原菌菌丝的伸长，阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织。果树上主要用于防治香蕉叶斑病，桃褐腐病。虽然毒性较低，但长期食用腈苯唑超标的食品可能会影响人体健康。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，香蕉中腈苯唑的最大残留限

量为 0.05mg/kg。

(9) 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺属于咪唑类杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，也可以与大多数杀菌剂、杀虫剂、除草剂混用，均有较好的防治效果。对大田作物、水果蔬菜及观赏植物上的多种病害具有治疗作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

(GB 2763-2021) 中规定，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为 0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留超标，可能是生产者未严格按照标准规定施药或施药后未严格落实农药安全间隔期造成。

2. 餐(饮)具洗涤剂残留超标

(1) 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。虽然其毒性较低，但对机体有持久的慢性毒性作用，长期摄入，会对皮肤、肝脏等有损伤作用，还可能引起人体呼吸系统的过敏性反应。《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016) 中规定，采用化学消毒法的餐(饮)具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐(饮)具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量的清水冲洗、或餐具漂洗池内清洗用水重复使用、或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐(饮)具中。这样的情况并非餐饮店才会出现，其实在家刷锅洗碗的时候如果不仔细，也很容易出现未完全冲洗干净，洗洁精残留的情况。建议在家里刷锅洗碗时，尽量使用流动的水，多次、足量冲洗餐(饮)具。

3. 质量指标不合格

(1) 过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标,用于说明食品是否因已被氧化而变质。通过检测,以油脂、脂肪为原料制作食品的过氧化值,判断其质量和变质的程度。一般来说,过氧化值越高其酸败就越厉害。在相关食品标准中规定,糕点、饼干、调味面制品中过氧化值(以脂肪计)的最大限量值均为 0.25g/100g。过氧化值超过限量说明食品已经变质,变质的食品有可能对人体产生不良影响。过氧化值超标的原因,可能是原料中的脂肪已经氧化,或者产品在储运过程中环境条件控制不当,也可能是原料储存不当,未采取有效的抗氧化措施,导致原料中的脂肪氧化,使得终产品油脂氧化。

(2) 碎米(总量)

碎米(总量)是大米质量指标之一,不同等级大米对其碎米(总量)含量限度要求不同。GB/T 1354-2018《大米》规定:碎米是指长度小于同批试样完整米粒平均长度四分之三、留存在直径 1.0mm 圆孔筛上的不完整米粒。大米中碎米(总量)项目不合格说明其质量达不到所宣称等级。

(3) 碎米(小碎米含量)

碎米(小碎米)也是大米质量的重要指标之一,大米中碎米(小碎米)含量不合格会对大米的质量和消费者健康有一定影响。碎米超标虽然对人体健康没有太大影响,但会影响大米的整齐度和口感,同时也不利于储藏。GB/T 1354-2018《大米》标准对不同品质、不同稻谷类型及不同等级的大米有不同的要求。

4. 兽药残留超标

(1) 恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物,是一类人工合成的广谱抗菌药,用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等,是动物专属用药。常被使用于养殖过程中弧菌症及大肠杆菌症之控制,为养殖产业常用药。长

期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)在鱼(皮+肉)中最大残留限量值为 100 μ g/kg。其超标的原因，可能是养殖户为提高水产品的存活率，将兽药超量地添加到饲料、养殖池水或运输容器中，或为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

(2) 氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，抗菌谱广、抗菌能力强、无明显交叉耐药性、不良反应等，曾被广泛用于水产养殖鱼病防治。但氧氟沙星的危害不容忽视，若鱼虾等水产品摄入氧氟沙星，会积聚在体内难以排出。而人吃了这样的水产品，氧氟沙星残留在人体中蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入氧氟沙星超标的鱼肉，可能引起肠道功能紊乱，头痛、头晕等症状，大剂量还可能引起肝肾损伤。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》(GB 31650.1-2022)中规定，氧氟沙星在其他水产品(甲鱼)中最大残留限量值为 2 μ g/kg。

(3) 甲硝唑

甲硝唑是一种抗生素和抗原虫药物，作为杀菌药在人用药品中应用广泛，而在养殖过程中投喂甲硝唑也能达到较好的杀菌效果，“人药兽用”一直是国家明令禁止的，而且潜在的危害也非常大，甚至比“兽药人用”更具危害性。《食品动物禁用的兽药及其它化合物清单》中明确指出不准以抗应激、提高饲料报酬、促进动物生长为目的在食品动物饲养过程中使用，且不得在所有动物食品中检出。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中也规定，甲硝唑允许作为治疗使用，但不得在动物性食品内检出。鸡蛋中检出甲硝唑，一般与养殖户在蛋鸡饲喂过程中的用药有关，长期接触含有

甲硝唑的食品，人体内会令其不断在体内堆积，继而会导致消化道、神经系统以及皮肤异常症状的出现。

5. 微生物超标

(1) 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，主要反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）和《食品安全国家标准 糕点》（GB 7099-2015）中均规定，肉制品和糕点中，同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^5CFU/g ，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4CFU/g 。菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

(2) 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌原称绿脓杆菌，是革兰氏阴性无芽孢杆菌，为专性需氧菌，生长温度范围 $25-42^{\circ}\text{C}$ ，多具有分解蛋白质、碳水化合物和脂肪的能力。该菌广泛分布于自然界（如水、土壤、空气）以及正常人体内（皮肤、呼吸道、肠道等），对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。该菌存在的重要条件是潮湿的环境，是一种重要的水源性致病菌。因此，被污染的饮用水中可能会检测到该菌的存在。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）的微生物限量中规定铜绿假单胞菌“ $n=5, c=0, m=0 (\text{CFU}/250\text{mL})$ ”，就是指同批次 5 个独立包装的饮用水中，均不得检出铜绿假单胞菌，也就是说，只要其中一个独立包装的饮用水中检出铜绿假单胞菌，即为不合格。铜绿假单胞菌是一种常见的条件致病菌，是一种令免疫受损的机会性感染病原。铜绿假单胞菌能够通过污染食品特别是包装饮用水而引发食源性疾病，尤其是对老弱病幼孕等抵抗力较弱的人群健康风险较大，容易

引起急性肠道炎等疾病。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是水源防护不当导致水体受到污染；或者生产过程中卫生控制不严格，如灌装设备受到污染，消毒不彻底；或者是包装材料清洗消毒不到位所致。购买包装饮用水时，要选择正规厂家生产的保质期内产品，且开盖后尽快饮用，不应存放时间过长。

6. 重金属污染物超标

(1) 铅(以 Pb 计)

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢，是一种对人体危害极大的有毒重金属污染物，主要是环境污染带入原料，新鲜蔬菜中铅超标的原因，可能是种植蔬菜的土壤环境受到重金属铅污染所致。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)中规定，铅在姜中的最大限量值为 0.2mg/kg。铅可以在人体内积累，若长期摄入铅超标的食物，可能出现头晕、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、心慌等症状，对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害，尤其是儿童，恐会出现智力发育障碍和行为异常。

(2) 镉(以 Cd 计)

镉是最常见的重金属元素污染物之一，它通常通过废水排入环境中，再通过灌溉进入食物，由水源或食物等引起消化道黏膜的刺激，会出现恶心、呕吐、腹泻、腹痛、抽搐等症状，这种经消化道吸收引起的镉慢性中毒最容易损伤人的肾、脾、肝脏等器官，还会引发贫血、生殖功能下降等问题。镉污染具有一定的隐蔽性但会致慢性中毒和癌症，短期摄入镉超标食品伤害并不会立即显现，由于进入到人体的镉生物学半衰期长达 10 到 30 年，在这期间，摄入的镉将主要在肝、肾部积累，经过数年甚至数十年慢性积累后，人体才会出现显著的镉中毒症状。长期摄入受到镉污染的食品，会造成镉在体内蓄积，还会导致骨软化症，周身疼痛，被称为“痛痛病”。镉污染因其隐蔽性和滞后性往往容易被人忽视，大气污染、水污染和废弃物污染等问题一般

比较直观，而土壤污染往往要通过对土壤样品进行分析化验和农作物的残留检测，甚至通过研究对人畜健康状况的影响才能确定。但此时，土壤已经完全被镉污染破坏，镉污染具有相当大的不可逆性，土壤一旦被污染，对农作物的影响将持续很长一段时间，新鲜蔬菜中镉超标的原因，可能是种植蔬菜的土壤环境受到重金属污染所致。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，镉在辣椒、姜、大米中的最大限量值分别为 0.05mg/kg、0.1mg/kg、0.2mg/kg。

7. 超范围、超限量使用食品添加剂

（1）二氧化硫残留量

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，发挥漂白、防腐和抗氧化的作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，二氧化硫在经表面处理的鲜水果 中的最大残留限量为 0.05mg/kg，在调味品的食品生产加工中不得使用亚硫酸盐等物质。二氧化硫进入人体后会转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

四、建议与意见

（一）制定靶向性监督抽检计划，扩大抽检监测数据的覆盖面

食品产业链条长，从产地环境、农业投入品、生产加工过程、销售、贮存、运输、消费等环节都有可能发生食品安全风险，所以要加大监管力度，强化源头监管，加强过程控制。对食品生产销售的重点环节、重要指标、重点区域、重点品种加大监督抽检力度，增加食品抽检频次和项目内容，具体方向可以根据经营环节被抽单位的经营规模制定对应的专项抽检，制定适宜抽检品种及检验项目。

（二）加大高风险品种的抽检力度，提升抽检监测数据质量

以发现问题、防控风险为基本原则，提高对高风险食品、低合格率食品抽检的频次，加大对农兽药残留、重金属残留、生物毒素污染等指标抽检的力度；加强对农贸市场、校园周边、城乡结合部等重点区域抽检，致力于提升食品安全抽检监测数据质量。具体可收集近年来频繁出现不合格的样品清单以及抽检系统显示的高风险品种，结合当地情况，筛选对应的高风险品种及检验项目。

（三）坚持以问题为导向，强化食品安全抽检监测的监管力度

坚持问题导向，通过摸底排查、案件查办、风险会商、群众举报、食品安全舆情等方式，大力整治非法添加、无证经营等违法违规行为，对当地特色食品、节日特色食品、风险隐患大的食品开展多环节、多领域联动抽检，同时发布消费提醒，实现“让抽检跑在风险前面”，进一步强化食品安全监管、排查食品安全隐患、防控食品安全风险。

（四）加强对食用农产品质量安全工作的指导，加大打击力度规范农产品市场经营行为

食用农产品不合格要以控制农兽药残留为主，重视农产品产地环境保护，关注种植养殖源头管理和污染治理。提倡“无抗食品”、“绿色食品”、“有机食品”，根据地方特点确定种植、养殖结构的宏观计划，有机地组织各地区优势农产品生产，并给与适当的优惠政策和舆论导向支持。

对于滥使用违禁农兽药的行为进行严格整顿，从源头狠抓食品安全问题，同时各部门应督促食品经营单位加大投入，完善相关管理制度，推行规范格式供货凭证，明确食品经营者的责任和义务，建立健全进货台帐，依法依规促使商贩规范经营行为，确保农产品质量安全可靠。

（五）加强食品监管审查力度，加大生产和流通环节的抽检力度

严格监督食品生产、经营单位台账的建立，台账要求进、销、存

数量清楚，进货来源详尽，对原材料的采购进行监管、审查，要求其按照国家相关规定，通过正规渠道，采购符合国家食品安全法规要求的原材料。进一步加强对食品添加剂使用标准等相关规定的宣传力度，对于滥用和超量使用食品添加剂、兽药及非法添加的行为进行严格整顿，从生产源头狠抓食品安全问题，同时各部门应督促食品经营单位加大投入，完善相关管理制度，提升生产经营单位的自身管理水平，保障消费者的食品安全。建立长效监管机制，开展不定期的从生产到流通各个环节的食品安全监督抽检活动，及时发现和销毁不符合国家质量安全标准的食品，严厉查处市场流通环节的违法违规行为，切实保障群众“舌尖上的安全”。

（六）加强食品安全教育，提高消费者食品安全意识

努力提高消费者的安全风险意识，加大监督抽查过程中的法律法规知识的宣传，向消费者宣传识别伪劣食品的简易方法和经验，提高消费者的自我保护意识。如购买预包装食品时尽量选择规模较大、商品质量和服务质量较好的品牌企业的商品。

（七）加大指导力度，提升复用餐(饮)具清洗消毒水平

加大对餐(饮)具的监督检查，持续提升风险筛查能力，依法严肃处理 and 曝光抽检不合格的餐饮单位。涉及医院、学校、养老机构食堂的，卫生健康、市场监管、商务、教育、民政等部门要加强协同配合，跟踪问题整改。同时，对餐饮行业存在的普遍性问题，监管部门要主动作为，发挥优势，制定相应的指导意见，指导企业做好餐(饮)具的清洗消毒工作，让企业有章可循。