



洛阳市洛龙区 2021 年食品安全 监督抽检分析报告

洛阳市洛龙区市场监督管理局

2022 年 01 月 05 日

目录

摘 要.....	2
一、 基本情况.....	3
二、 抽检结果分析.....	3
(一) 不同食品类别抽检情况	3
(二) 不同抽样环节抽检情况	5
(三) 不同抽样场所抽检情况	6
(四) 标称生产企业所在省抽检情况	7
三、 主要不合格问题及分析	9
(一) 不合格样品信息.....	9
(二) 不合格项目分析.....	11
1、微生物污染情况.....	11
2、农药残留超标情况	11
3、兽药残留超标情况	13
4、超范围超限量使用食品添加剂情况	14
5、理化指标不合格情况	15
6、非食用物质不合格情况	15
四、 相关建议.....	16
(一) 不合格样品及时处置，加大处罚力度，做好安全防范.....	16
(二) 加大监管投入，引进快检技术	16
(三) 持续开展食品、食用农产品监督抽检	16
(四) 充分利用专家资源	17

摘 要

2021 年，洛阳市洛龙区市场监督管理局共完成食品安全监督抽检 1918 批次，涉及薯类和膨化食品、饼干、淀粉及淀粉制品、餐饮食品、粮食加工品、食用农产品、酒类、豆制品、糕点、调味品等 26 个食品大类。依据有关食品安全国家标准检验，检出 34 批次样品不合格，样品总体不合格率为 1.77%。

从食品抽样品种来看，薯类和膨化食品、饼干、淀粉及淀粉制品、餐饮食品、粮食加工品、食用农产品、酒类的抽检不合格率分别为 50.00%、10.00%、5.71%、4.08%、1.47%、1.38%、1.35%。

从抽样环节来看，餐饮环节、流通环节、生产环节抽检不合格率分别为 2.45%、1.00%、1.00%。

从抽样场所来看，餐饮环节的机关食堂、中型餐馆、小吃店、小型餐馆、学校/托幼食堂、其他抽检不合格率分别为 5.56%、4.53%、3.85%、2.50%、2.09%、1.27%；流通环节的超市抽检不合格率为 1.11%；生产环节的成品库（已检区）抽检不合格率为 1.00%。

从标称生产企业所在省份来看，生产企业所在省份为河北、河南的样品不合格率分别为 4.76%、1.94%。

从检出的不合格项目类别看，微生物污染、农药残留超标、兽药残留超标、超范围超限量使用食品添加剂、理化指标不合格、非食用物质不合格问题分别占不合格样品总量的 35.29%、32.35%、11.76%、8.82%、5.88%、5.88%。

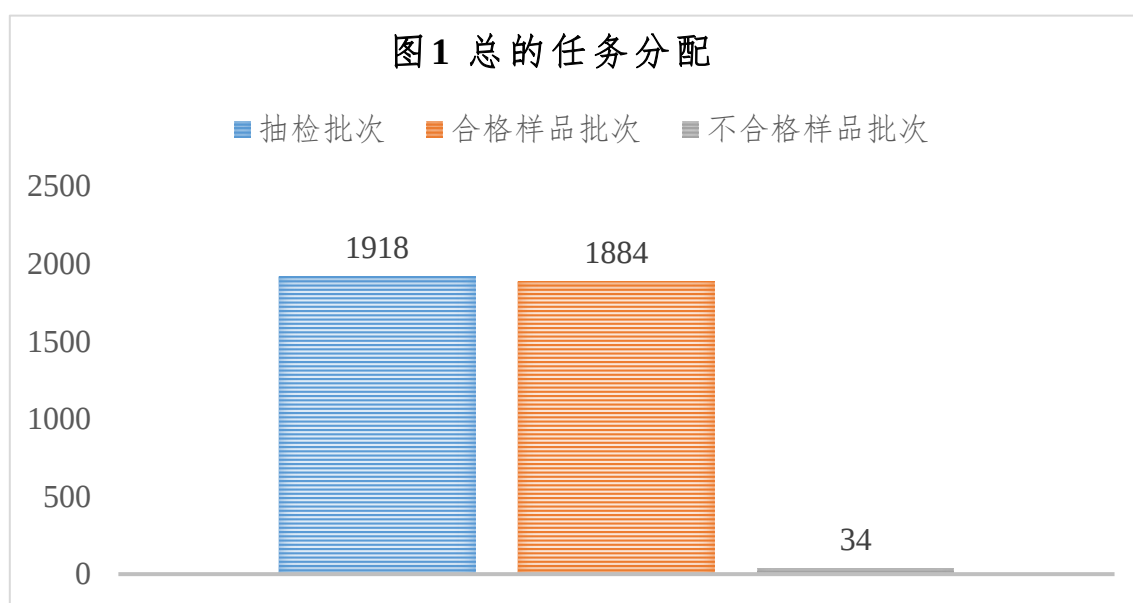
现将产品抽检情况及产品质量分析汇报如下：

一、基本情况

表 1 总的任务分配表

抽检批次	合格样品批次	不合格样品批次	不合格率
1918	1884	34	1.77%

2021 年食品抽检完成抽样 1918 批次，其中不合格样品 34 批次，占总批次数的 1.77%。



二、抽检结果分析

（一）不同食品类别抽检情况

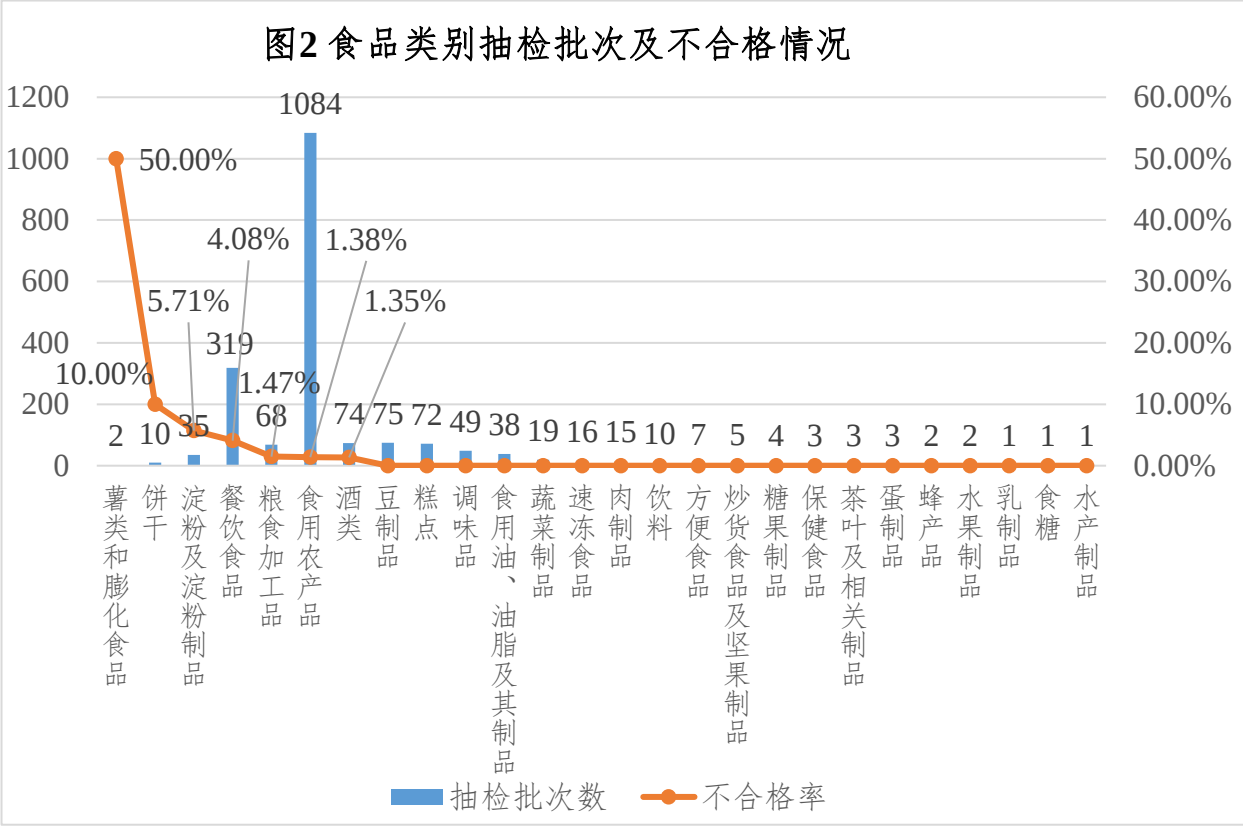
本次监督抽检，薯类和膨化食品的不合格率最高，抽检样品 2 批次，不合格样品 1 批次，不合格率为 50.00%；其次是饼干，抽检样品 10 批次，不合格样品 1 批次，不合格率为 10.00%；淀粉及淀粉制品抽检样品 35 批次，不合格样品 2 批次，不合格率为 5.71%；餐饮食品抽检样品 319 批次，不合格样品 13 批次，不合格率为 4.08%；粮食加工品抽检样品 68 批次，不合格样品 1 批次，不合格率为 1.47%；食用农产品抽检样品 1084 批次，不合格样品 15 批次，不合格率为 1.38%；酒类抽检样品 74 批次，不合格样品 1 批次，

不合格率为 1.35%；其他食品类别均未检出不合格样品。

详见表 2 和图 2。

表 2 食品类别统计表

序号	食品大类	抽检批次	合格样品批次	不合格样品批次	不合格率
1	薯类和膨化食品	2	1	1	50.00%
2	饼干	10	9	1	10.00%
3	淀粉及淀粉制品	35	33	2	5.71%
4	餐饮食品	319	306	13	4.08%
5	粮食加工品	68	67	1	1.47%
6	食用农产品	1084	1069	15	1.38%
7	酒类	74	73	1	1.35%
8	豆制品	75	75	0	0.00%
9	糕点	72	72	0	0.00%
10	调味品	49	49	0	0.00%
11	食用油、油脂及其制品	38	38	0	0.00%
12	蔬菜制品	19	19	0	0.00%
13	速冻食品	16	16	0	0.00%
14	肉制品	15	15	0	0.00%
15	饮料	10	10	0	0.00%
16	方便食品	7	7	0	0.00%
17	炒货食品及坚果制品	5	5	0	0.00%
18	糖果制品	4	4	0	0.00%
19	保健食品	3	3	0	0.00%
20	茶叶及相关制品	3	3	0	0.00%
21	蛋制品	3	3	0	0.00%
22	蜂产品	2	2	0	0.00%
23	水果制品	2	2	0	0.00%
24	乳制品	1	1	0	0.00%
25	食糖	1	1	0	0.00%
26	水产制品	1	1	0	0.00%
合计		1918	1884	34	1.77%



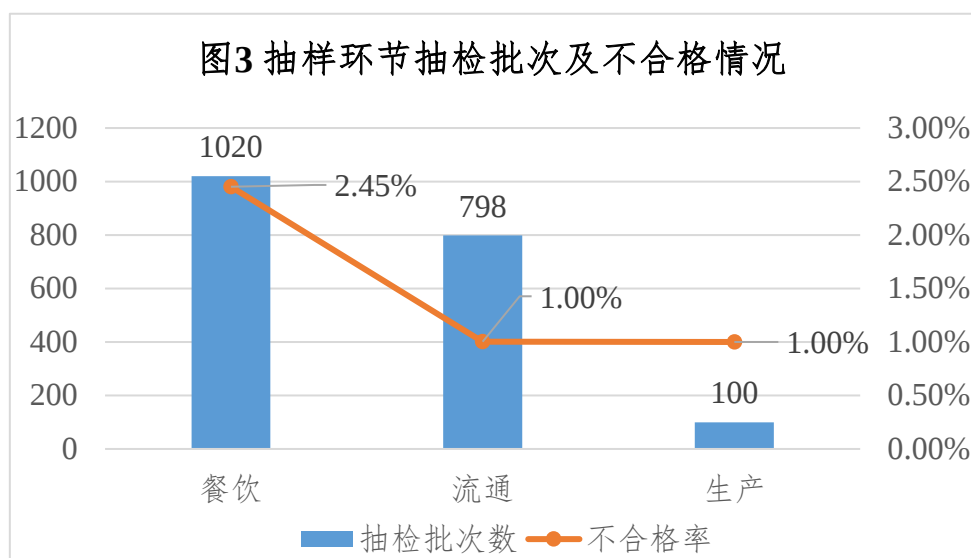
(二) 不同抽样环节抽检情况

本次监督抽检的抽样环节为餐饮环节、流通环节、生产环节，餐饮环节抽检样品 1020 批次，不合格样品 25 批次，不合格率为 2.45%；流通环节抽检样品 798 批次，不合格样品 8 批次，不合格率为 1.00%；生产环节抽检样品 100 批次，不合格样品 1 批次，不合格率为 1.00%。

详见表 3 和图 3。

表 3 抽样环节抽检批次及不合格统计表

序号	抽样环节	抽检批次	合格样品批次	不合格样品批次	不合格率
1	餐饮	1020	995	25	2.45%
2	流通	798	790	8	1.00%
3	生产	100	99	1	1.00%
合计		1918	1884	34	1.77%



(三) 不同抽样场所抽检情况

餐饮环节中机关食堂、中型餐馆、小吃店、小型餐馆、学校/托幼食堂、其他的抽检不合格率分别为 5.56%、4.53%、3.85%、2.50%、2.09%、1.27%；大型餐馆、企事业单位食堂、特大型餐馆均未检出不合格样品。

流通环节中超市的抽检不合格率为 1.11%；其他、农贸市场、小食杂店均未检出不合格样品。

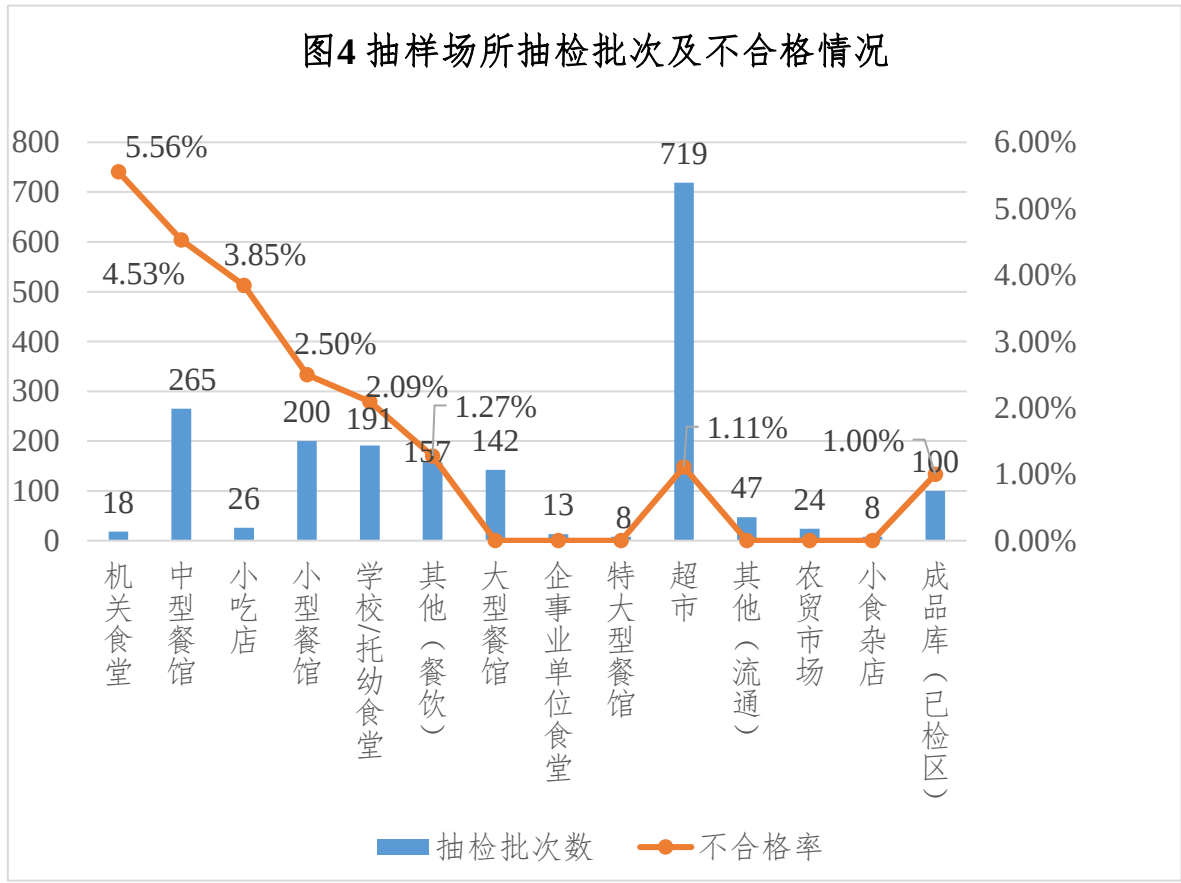
生产环节中成品库（已检区）的抽检不合格率为 1.00%。

详见表 4 和图 4。

表 4 抽样场所批次及不合格统计表

抽样环节	抽样场所	抽检批次	合格样品批次	不合格样品批次	不合格率
餐饮	机关食堂	18	17	1	5.56%
	中型餐馆	265	253	12	4.53%
	小吃店	26	25	1	3.85%
	小型餐馆	200	195	5	2.50%
	学校/托幼食堂	191	187	4	2.09%
	其他	157	155	2	1.27%
	大型餐馆	142	142	0	0.00%
	企事业单位食堂	13	13	0	0.00%
	特大型餐馆	8	8	0	0.00%

抽样环节	抽样场所	抽检批次	合格样品批次	不合格样品批次	不合格率
	合计	1020	995	25	2.45%
流通	超市	719	711	8	1.11%
	其他	47	47	0	0.00%
	农贸市场	24	24	0	0.00%
	小食杂店	8	8	0	0.00%
	合计	798	790	8	1.00%
生产	成品库（已检区）	100	99	1	1.00%
合计		1918	1884	34	1.77%



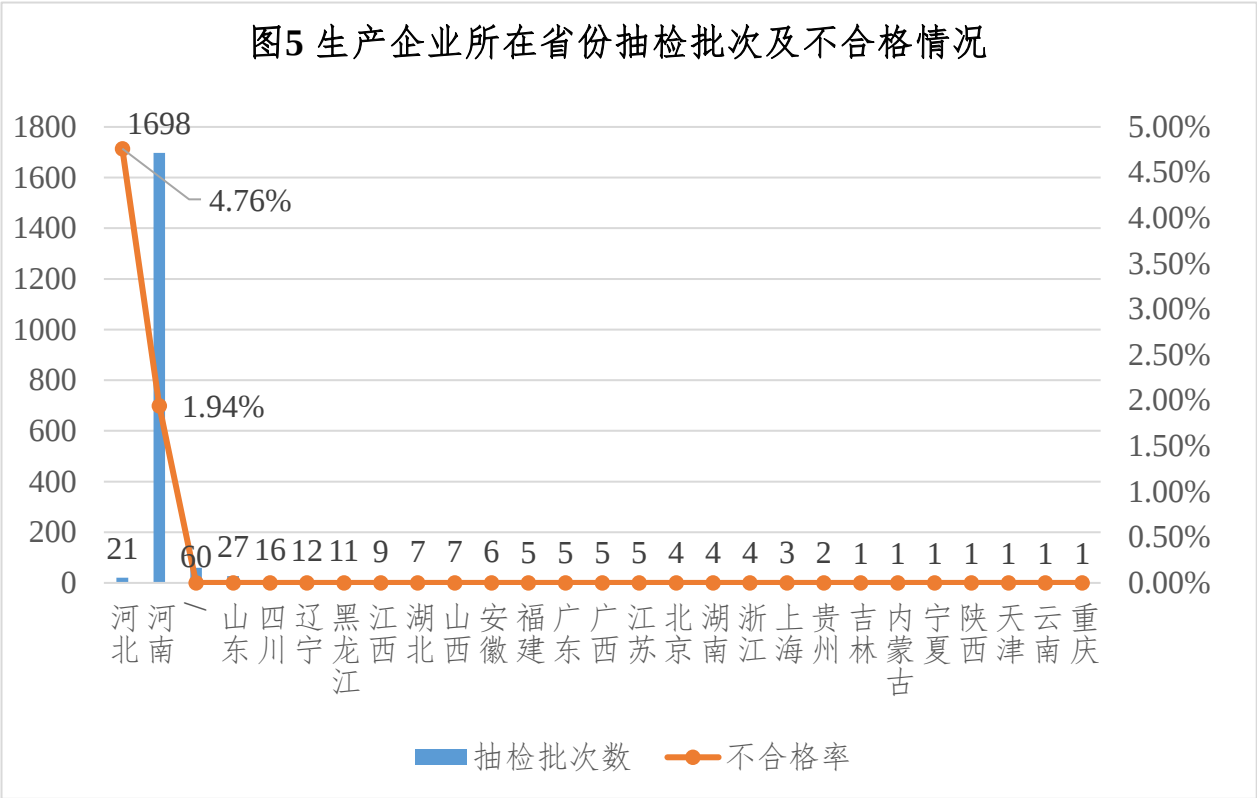
（四）标称生产企业所在省抽检情况

本次监督抽检样品的标称生产企业所在省份涉及到河北、河南、山东、四川、辽宁、黑龙江、江西、湖北、山西、安徽、福建、广西、江苏、北京等 26 省。生产企业所在省份为河北、河南的样品不合格率分别为 4.76%、1.94%。

详见表 5 图 5。

表 5 生产企业所在省份批次及不合格统计表

序号	标称生产企业所在省	抽检批次	合格样品批次	不合格样品批次	不合格率
1	河北	21	20	1	4.76%
2	河南	1698	1665	33	1.94%
3	/	60	60	0	0.00%
4	山东	27	27	0	0.00%
5	四川	16	16	0	0.00%
6	辽宁	12	12	0	0.00%
7	黑龙江	11	11	0	0.00%
8	江西	9	9	0	0.00%
9	湖北	7	7	0	0.00%
10	山西	7	7	0	0.00%
11	安徽	6	6	0	0.00%
12	福建	5	5	0	0.00%
13	广东	5	5	0	0.00%
14	广西	5	5	0	0.00%
15	江苏	5	5	0	0.00%
16	北京	4	4	0	0.00%
17	湖南	4	4	0	0.00%
18	浙江	4	4	0	0.00%
19	上海	3	3	0	0.00%
20	贵州	2	2	0	0.00%
21	吉林	1	1	0	0.00%
22	内蒙古	1	1	0	0.00%
23	宁夏	1	1	0	0.00%
24	陕西	1	1	0	0.00%
25	天津	1	1	0	0.00%
26	云南	1	1	0	0.00%
27	重庆	1	1	0	0.00%
合计		1918	1884	34	1.77%



三、主要不合格问题及分析

(一) 不合格样品信息

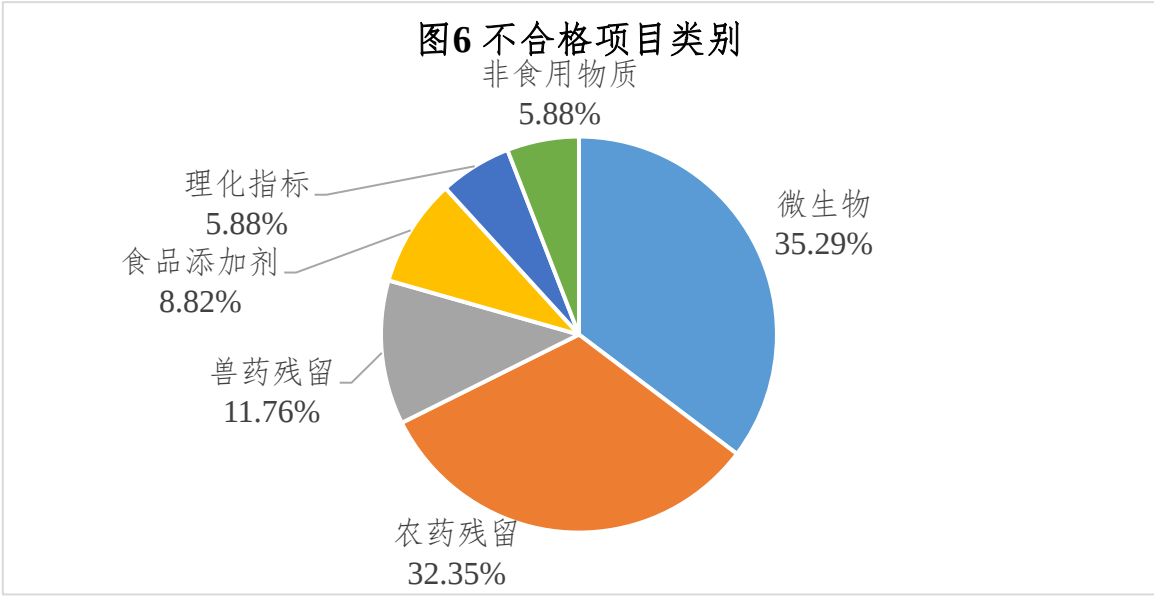
此次抽查的样品检验项目主要为微生物、农药残留、兽药残留、食品添加剂、理化指标、非食用物质项目，共检出 34 批次不合格样品。从检出的不合格项目类别看，微生物污染、农药残留超标、兽药残留超标、超范围超限量使用食品添加剂、理化指标不合格、非食用物质不合格问题分别占不合格样品总量的 35.29%、32.35%、11.76%、8.82%、5.88%、5.88%。

不合格项目类别情况详见表 6 图 6，具体不合格样品信息详见附件 1。

表 6 不合格项目信息

不合格项目类别	不合格项目	不合格食品细类	不合格样品批次
微生物	大肠菌群	复用餐饮具(餐馆自行消毒)	10
	菌落总数	含油型膨化食品和非含油型膨化食品	1
		其他谷物粉类制成品	1
农药残留	氧乐果	葱	3

不合格项目类别	不合格项目	不合格食品细类	不合格样品批次
		茄子	2
		芹菜	1
	噻虫胺	姜	2
	吡虫啉	香蕉	1
	腐霉利	韭菜	1
	灭蝇胺	豇豆	1
兽药残留	甲硝唑	鸡蛋	1
	五氯酚酸钠(以五氯酚计)	鸡肉	1
	氧氟沙星	羊肉	1
	呋喃唑酮代谢物(AOZ)	淡水鱼	1
食品添加剂	铝的残留量(干样品, 以Al计)	其他淀粉制品	1
		粉丝粉条	1
	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)	生湿面制品(餐饮)	1
理化指标	过氧化值(以脂肪计)	饼干	1
	酒精度	白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)	1
非食用物质	罂粟碱、吗啡	火锅调味料(底料、蘸料)(自制)	2
合计			34



（二）不合格项目分析

1、微生物污染情况

（1）大肠菌群

本次抽检中发现 10 批次复用餐饮具(餐馆自行消毒)存在大肠菌群不合格。

大肠菌群为指示性微生物，主要反映了产品的卫生学状况及受致病菌污染的可能性，食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、致病性大肠杆菌等）污染的可能性较大。可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

（2）菌落总数

本次抽检中发现 1 批次含油型膨化食品和非含油型膨化食品、1 批次其他谷物粉类制成品存在菌落总数不合格。

菌落总数是指示性微生物，并非致病菌，主要用来评价食品的卫生状况，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数不合格原因可能是由于原料、包材或生产加工过程受微生物污染，生产加工过程中手工操作较多，人员、设备和环境的清洗消毒不到位，有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等原因造成。

2、农药残留超标情况

（1）氧乐果

本次抽检中发现 3 批次葱、2 批次茄子、1 批次芹菜存在氧乐果不合格。

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用。长期食用氧乐果超标的食品，对人体健康可能有一定危害。氧乐果残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用所致。

（2）噻虫胺

本次抽检中发现 2 批次姜存在噻虫胺不合格。

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。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) 吡虫啉

本次抽检中发现 1 批次香蕉存在吡虫啉不合格。

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。产品速效性好，药后 1 天即有较高的防效，残留期长达 25 天左右。药效和温度呈正相关，温度高，杀虫效果好，主要用于防治刺吸式口器害虫。不慎食用和长期过量食用吡虫啉超标的食物对人体有害。吡虫啉超标的原因可能是由于种植户未严格按照农业使用安全间隔期进行采摘所致。

(4) 腐霉利

本次抽检中发现 1 批次韭菜存在腐霉利不合格。

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，主要是抑制菌体内甘油三酯的合成，具有保护和治疗的双重作用。主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。腐霉利超标的主要原因可能是种植过程中为控制病虫害超量使用或不遵循休药期规定。

(5) 灭蝇胺

本次抽检中发现 1 批次豇豆存在灭蝇胺不合格。

灭蝇胺是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化，对美洲斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用灭蝇胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。豇豆中灭蝇胺残留量超标的

原因，可能是为保证豇豆收成和良好卖相，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、兽药残留超标情况

（1）甲硝唑

本次抽检中发现 1 批次鸡蛋存在甲硝唑不合格。

甲硝唑是硝基咪唑类抗原虫药。长期大量食用检出甲硝唑的食品，可能在人体内蓄积，导致消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。《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，甲硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使在上市销售产品中检出。

（2）五氯酚酸钠(以五氯酚计)

本次抽检中发现 1 批次鸡肉存在五氯酚酸钠(以五氯酚计)不合格。

肉类食品中五氯酚酸钠主要源于养殖户违规使用相关兽药，由于五氯酚酸钠具有较高的水溶性，容易以水为载体广泛地扩散，对水源和土壤中造成污染，进入饲料用植物中，通过食物链蓄积在动物体内，残留在食品中。饮食污染五氯酚酸钠的食物和水以及吸入或沾染皮肤均可发生中毒，环境温度升高，可增加其毒性作用。五氯酚酸钠刺激细胞氧化过程，阻抑磷酸化过程，可造成中枢神经系统、肝、肾等器官的损害，2g 左右就能致死。轻症表现为恶心、头晕、乏力，重则出现高烧、昏迷，甚至死亡。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第 250 号）中规定，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。

（3）氧氟沙星

本次抽检中发现 1 批次羊肉存在氧氟沙星不合格。

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，对葡萄球菌、链球菌（包括肠球菌）、肺炎链球菌、淋球菌、大肠杆菌、枸橼酸杆菌、志贺杆菌、肺炎克雷伯杆菌、

肠杆菌属、沙雷杆菌属、变形杆菌、流感嗜血杆菌、不动杆菌、螺旋杆菌等较好的抗菌作用，对铜绿假单胞菌和沙眼衣原体也有一定的抗菌作用。喹诺酮类药物若在人体内残留蓄积，可能引起人体的耐药性，长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等，大剂量或长期摄入可能引起肝损害。

(4) 呋喃唑酮代谢物(AOZ)

本次抽检中发现 1 批次淡水鱼存在呋喃唑酮代谢物(AOZ)不合格。

硝基呋喃类药物是广谱抗生素，由于该类物质长期食用有健康风险，农业部规定该类物质为“禁止使用的物质，在动物性食品中不得检出”。呋喃类物质进入动物体内很快发生代谢，代谢产物在组织中存在较长时间，人体长期摄入后可能引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死，并有一定致癌性。

4、超范围超限量使用食品添加剂情况

(1) 铝的残留量(干样品，以 Al 计)

本次抽检中发现 1 批次其他淀粉制品、1 批次粉丝粉条存在铝的残留量(干样品，以 Al 计)不合格。

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾(又名钾明矾)、硫酸铝铵(又名铵明矾)等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品可能会导致运动和学习记忆能力下降。铝的残留量(干样品，以 Al 计)超标的原因，可能是个别商家为增加产品口感，在生产加工过程中超范围超限量使用含铝食品添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

(2) 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

本次抽检中发现 1 批次生湿面制品(餐饮)存在山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)不合格。

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防

腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是使用时不计量或计量不准确。

5、理化指标不合格情况

（1）过氧化值(以脂肪计)

本次抽检中发现 1 批次饼干存在过氧化值(以脂肪计)不合格。

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中过氧化值(以脂肪计)的最大限量值为 0.25g/100g。饼干中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

（2）酒精度

本次抽检中发现 1 批次白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)存在酒精度不合格。

酒精度又叫酒度，是指在 20℃时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒类中酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度，也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差，还可能是包装不严密造成酒精挥发。

6、非食用物质不合格情况

（1）罂粟碱、吗啡

本次抽检中发现 2 批次火锅调味料(底料、蘸料)(自制)存在罂粟碱、吗

啡不合格。

罂粟壳中含有罂粟碱、吗啡、可待因等生物碱类物质，长期食用含有罂粟壳的食物，可能对人体神经系统造成损害，并可能造成慢性中毒。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）中将罂粟碱、吗啡列为在食品中可能违法添加的非食用物质。火锅调味料（底料、蘸料）（自制）中检出罂粟碱、吗啡的原因，可能是因为商家在加工过程中添加了罂粟壳，使调味品增加特殊香味，以此来吸引消费者；同时使消费者食用后成瘾，以此达到增加回头客的目的。

四、相关建议

（一）不合格样品及时处置，加大处罚力度，做好安全防范

针对抽检过程中发现的不合格产品，应要求企业及时对市场上已销售的产品进行召回，并销毁，防止危害消费者人身健康；针对检出不合格产品的企业，应主动与被抽检单位沟通，进行批评教育，严格把控进货渠道，确保食品安全，对连续多次检出不合格产品的企业，应加大处罚力度，增加企业的违法成本，避免此类事件的再次发生。

（二）加大监管投入，引进快检技术

加大食品安全监管的投入力度，有效整合各种资源，提高食品安全监督实效。正常的抽检虽可准确反映产品的质量安全，但时间相对较长，抽检结果出来后样品可能已被消费者食用，为应对此类事件误差，建议在各大商超、农贸市场、批发市场、学校食堂、及种养殖单位配备快检设备和专业快速检测人员，对现场监督检查提供技术支持。

（三）持续开展食品、食用农产品监督抽检

以发现问题为导向，以坚持食品种类、业态、环节全面覆盖，坚持科学、统一、规范抽检，坚持推进“监检结合”为工作原则，以风险防控、打击违法犯罪为目的，持续有力开展食品安全监督抽检工作，根据需要适时加大抽检

批次并在经费上给予保障。

（四）充分利用专家资源

建立专家咨询制度，针对食品检测中遇到的各种技术问题，及检测过程中获得的检测大数据，充分发挥专家在解读、识别食品安全风险方面的作用，根据情况及时发布风险预警或消费警示。

附件 1：不合格样品信息表

2022 年 01 月 05 日

附件 1：不合格样品信息表

序号	标称生产企业名称	标称生产企业地址	被抽样单位名称	被抽样单位地址	食品名称	商标	生产日期/批号	不合格项目 检验结果 标准值	分类
1	洛阳市洛龙区玉博面皮坊	河南省洛阳市洛龙区李楼镇太平村西渔湖南 1 号	洛阳市洛龙区玉博擀面皮坊	洛龙区李楼镇太平村西渔湖南 1 号	擀面皮	/	2021-3-29	菌落总数 1.4×10^6 ; 6.8×10^5 ; 3.0×10^4 ; 1.1×10^5 ; 2.1×10^5 cfu/g $n=5, c=2, m=10^4, M=10^5$ cfu/g	粮食加工品
2	/	/	洛阳市洛龙区草堂火锅店	洛阳市洛龙区新区体育场东侧一楼	粉条	/	2021-4-7	铝的残留量(干样品, 以 Al 计) 553mg/kg ≤ 200 mg/kg	淀粉及淀粉制品
3	/	/	洛阳市洛龙区淋淋便利店	洛阳市洛龙区宜人路龙瑞 A 区 20 号楼 5 号门面房	香蕉	/	2021-05-19	吡虫啉 (mg/kg) 0.107 ≤ 0.05	食用农产品
4	北京望京酒业(永清)有限公司	永清县里澜城镇西外环	洛阳市洛龙区淋淋便利店	洛阳市洛龙区宜人路龙瑞 A 区 20 号楼 5 号门面房	北京特酿白酒	望京+图案	2017-04-08	酒精度 (%vol) 39.4 41.0~43.0	酒类
5	河南省金米郎食品有限公司	武陟县乔庙镇劲力郎工业园	洛阳市洛龙区葛玲玲生鲜超市	洛阳市洛龙区定鼎门王庄村龙门大道 198 号	米豆锅巴(麻辣味)	/	2021-07-13	菌落总数 (CFU/g) 78000/93000/49000/73000/78000 $n=5, c=2, m=10^4, M=10^5$	薯类和膨化食品

序号	标称生产企业名称	标称生产企业地址	被抽样单位名称	被抽样单位地址	食品名称	商标	生产日期/批号	不合格项目 检验结果 标准值	分类
6	/	/	洛阳市洛龙区百辉百货超市	洛阳市洛龙区白马寺镇枣园村西310国道南侧8号	红皮鸡蛋	/	2021-05-17	甲硝唑 773μg/kg 不得检出	食用农产品
7	河南省旷华食品有限公司	河南省驻马店市上蔡县西工业园区	洛阳市洛龙区润客百货超市	洛阳市洛龙区定鼎门王庄村大杨树中排1号	澳洲牛乳(椰奶饼)	旷华+图形	2021-07-01	过氧化值(以脂肪计) 0.67g/100g ≤0.25g/100g	饼干
8	/	/	洛阳汉华商贸有限公司太康路分店	洛阳市洛龙区太康路与厚载门街交叉口中央商务广场(帝都0379)01幢102户一层	韭菜	/	2021-10-29	腐霉利 1.65mg/kg ≤0.2mg/kg	食用农产品
9	/	/	河南品膳羊倌儿餐饮管理有限公司	河南省洛阳市洛龙区厚载门街(棕榈泉)商业门面房5号楼8号、9号、10号商铺	生羊肉(羊腿)	/	2021-03-04	氧氟沙星 5.03μg/kg 不得检出	食用农产品

序号	标称生产企业名称	标称生产企业地址	被抽样单位名称	被抽样单位地址	食品名称	商标	生产日期/批号	不合格项目 检验结果 标准值	分类
10	/	/	洛阳市洛龙区兴晨牛肉汤馆	洛阳市洛龙区龙盛B区3号楼4单元101、102	大葱	/	2021-04-26	氧乐果 1.31mg/kg ≤0.02mg/kg	食用农产品
11	/	/	洛阳经济技术开发区治业牛肉汤馆	洛龙区关林镇二郎庙村	葱	/	2021-04-28	氧乐果 3.71mg/kg ≤0.02mg/kg	食用农产品
12	/	/	洛阳市洛龙区晓利鲜牛肉汤馆	洛阳市洛龙区白马寺镇半个店村	辣椒油	/	2021-04-21	罂粟碱 324μg/kg 不得检出；吗啡 90.6μg/kg 不得检出	餐饮食品
13	/	/	洛阳市洛龙区大刀炆锅刀削面店	洛阳市洛龙区李楼镇景华市场十字路口红绿灯西南角	辣椒油	/	2021-05-20	罂粟碱 120μg/kg 不得检出；罂粟碱 21.3μg/kg 不得检出	餐饮食品
14	/	/	洛阳市第十二中学第三食堂	河南省洛阳市洛龙区李楼乡西高村	葱	/	2021-09-02	氧乐果 0.48mg/kg ≤0.02mg/kg	食用农产品
15	/	/	洛阳市第十四中学	洛阳市龙门大道832号	碗	/	2021-09-15	大肠菌群 检出 不得检出	餐饮食品
16	/	/	洛阳市第十四中学	洛阳市龙门大道832号	盘子	/	2021-09-15	大肠菌群 检出 不得检出	餐饮食品
17	/	/	洛阳市洛龙区复旦复兴学校	洛阳市洛龙区卫国路11号	凉粉	/	2021-09-16	铝的残留量(干样品,以Al计) 519mg/kg 不得使用	淀粉及淀粉制品

序号	标称生产企业名称	标称生产企业地址	被抽样单位名称	被抽样单位地址	食品名称	商标	生产日期/批号	不合格项目 检验结果 标准值	分类
18	/	/	洛阳市洛龙区妮妮大盘鸡餐饮服务店	河南省洛阳市洛龙区金城寨街 78 号 11 幢 117 号	生湿面	/	2021-11-07	山梨酸及其钾盐(以山梨酸计) 0.111 g/kg 不得使用 g/kg	餐饮食品
19	/	/	洛阳友邻酒店管理有限公司	河南省洛阳市洛龙区洛龙路 87 号 (关林段)洛阳颐君酒店管理有限公司 203 号	长豆角	/	2021-4-15	灭蝇胺 0.87 mg/kg ≤0.5 mg/kg	食用农产品
20	/	/	洛阳市洛龙区方方酒店	洛阳市洛龙区洛龙路大杨树	芹菜	/	2021-4-15	氧乐果 0.14 mg/kg ≤0.02 mg/kg	食用农产品
21	/	/	洛阳市洛龙区珍馐美饌餐饮店	洛阳市洛龙区关林路永泰街交叉口颐舍酒店 1 楼	紫茄子	/	2021-4-16	氧乐果 0.74 mg/kg ≤0.02 mg/kg	食用农产品
22	/	/	洛阳市妇幼保健院(洛阳市妇产医院)	河南省洛阳市洛龙区通衢路 206 号	茄子	/	2021-11-12	氧乐果 0.11 mg/kg ≤0.02 mg/kg	食用农产品
23	河南田中禾食品有限公司	河南省焦作市武陟县文化路 808 号	洛阳市洛龙区张敏先餐饮店	洛阳市洛龙区广利街棕榈泉东门六栋 101 商铺	鸡肉	/	2021-11-11	五氯酚酸钠(以五氯酚计) 50 µg/kg 不得检出 µg/kg	食用农产品

序号	标称生产企业名称	标称生产企业地址	被抽样单位名称	被抽样单位地址	食品名称	商标	生产日期/批号	不合格项目 检验结果 标准值	分类
24	/	/	洛阳市洛龙区张敏先餐饮店	洛阳市洛龙区广利街棕榈泉东门六栋 101 商铺	生姜	/	2021-11-12	噻虫胺 0.84 mg/kg ≤0.2 mg/kg	食用农产品
25	/	/	洛阳市洛龙区咱家人食品超市	河南省洛阳市洛龙区关林路龙安小区北侧门面房 15 号	姜	/	2021-11-11	噻虫胺 2.4 mg/kg ≤0.2 mg/kg	食用农产品
26	/	/	洛阳谷香米乐天天粥棚餐饮管理有限公司宝龙店	洛阳市洛龙区开元大道 219 号宝龙广场步行街 15 幢 1-101 号	小碗	/	2021-04-26	大肠菌群 检出 不得检出	餐饮食品
27	/	/	洛阳市洛龙区大陈食肆餐饮店	洛龙区牡丹大道中弘湖滨花园 25 号楼 04 号	碗	/	2021-04-26	大肠菌群 检出 不得检出	餐饮食品
28	/	/	洛阳市洛龙区贾府茄汁面馆	关林宝龙城市广场购物中心 A1-45、46、49、50	小碗	/	2021-04-26	大肠菌群 检出 不得检出	餐饮食品
29	/	/	洛阳市洛龙区靓塘餐饮店	洛龙区长兴街中弘湖滨花园小区 24	碟子	/	2021-04-26	大肠菌群 检出 不得检出	餐饮食品

序号	标称生产企业名称	标称生产企业地址	被抽样单位名称	被抽样单位地址	食品名称	商标	生产日期/批号	不合格项目 检验结果 标准值	分类
				号楼 101.102 商铺一层、 二层					
30	/	/	洛阳市洛龙区靛塘餐饮店	洛龙区长兴街中弘湖滨花园小区 24 号楼 101.102 商铺一层、 二层	碗	/	2021-04-26	大肠菌群 检出 不得检出	餐饮食品
31	/	/	洛阳市洛龙区靛塘餐饮店	洛龙区长兴街中弘湖滨花园小区 24 号楼 101.102 商铺一层、 二层	杯子	/	2021-04-26	大肠菌群 检出 不得检出	餐饮食品
32	/	/	洛阳市洛龙区煜丰餐厅	河南省洛阳市洛龙区开元大道 219 号宝龙城市广场 A 区 M1-F3-011 号	长盘	/	2021-04-26	大肠菌群 检出 不得检出	餐饮食品
33	/	/	洛阳市洛龙区煜丰餐厅	河南省洛阳市洛龙区开元大道 219 号宝龙城市广场 A 区	圆盘	/	2021-04-26	大肠菌群 检出 不得检出	餐饮食品

序号	标称生产企业名称	标称生产企业地址	被抽样单位名称	被抽样单位地址	食品名称	商标	生产日期/批号	不合格项目 检验结果 标准值	分类
				M1-F3-011号					
34	/	/	大商集团郑州新玛特购物广场有限公司洛阳洛龙分公司	洛阳市洛龙区牡丹大道166号泉舜购物中心	鲤鱼	/	2021-01-19	呋喃唑酮代谢物(3-氨基-2-恶唑酮) 5.80 µg/kg 不得检出	食用农产品