

国家质量监督检验检疫总局关于2006年食品生产加工环节风险监控检查有关情况的通报 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/312/2021_2022__E5_9B_BD_E5_AE_B6_E8_B4_A8_E9_c80_312044.htm 国家质量监督检验检疫总局关于2006年食品生产加工环节风险监控检查有关情况的通报（2006年12月31日 国质检食监函[2006]1055号）北京市、天津市、河北省、内蒙古自治区、辽宁省、吉林省、黑龙江省、上海市、江苏省、浙江省、安徽省、福建省、山东省、河南省、湖南省、广东省、广西壮族自治区、贵州省、新疆维吾尔自治区质量技术监督局：针对食品生产加工过程中使用非食品原料、超范围超限量使用食品添加剂等较为突出的食品安全隐患，从2006年6月开始，国家质检总局启动食品生产加工环节风险监控试点工作，制定了《2006年食品生产加工环节风险监控试点工作计划》(以下简称《监控工作计划》)并部署实施。2006年《监控工作计划》选择了我国消费量较大且与人民生活密切相关的小麦粉、方便面、糕点等14种食品，确定了超限量、超范围使用或残留情况较为突出的19种食品添加剂和非食品原料进行抽样检测。以城乡结合部和农村地区为主，在食品生产企业、食品批发市场、超市、商店均抽取一定比例的样品。覆盖了北京、天津、河南等21个省、自治区、直辖市。共抽取1334个食品样品，获得有效监测数据3763个。在1334个抽检的样品中，合格样品1165例，合格率87.33%；不合格样品169例，不合格率12.67%。2006年重点监测的14种食品中，有5种食品监测结果全部合格，包括方便面、鱿鱼丝、肉干肉脯、粉条粉丝和火

腿肠。其他产品的合格率分别为米粉96.91%、糕点95.74%、果汁饮料90%、豆制品88.68%、蜜饯80%、小麦粉77%、瓜子76.7%、植物蛋白饮料60.66%、葡萄酒53%。其中：一、葡萄酒。抽取样品100个，合格53个，合格率53%。突出问题是甜味剂和色素的超范围使用，葡萄酒中甜蜜素、糖精钠、苋菜红、胭脂红四种添加剂标准限值都为0(不得检出)，在不合格的葡萄酒中：--甜蜜素平均检出值为794.7mg/kg，最低检出116mg/kg，最高检出2149mg/kg；--糖精钠平均检出值为124.7mg/kg，最低检出5.5mg/kg，最高检出327mg/kg；--安赛蜜平均检出值42mg/kg，最低检出12mg/kg，最高检出97mg/kg；--苋菜红平均检出值为22.9mg/kg，最低检出5.5mg/kg，最高检出66.6mg/kg；--胭脂红平均检出值为13.1mg/kg，最低检出2.6mg/kg，最高检出24mg/kg。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com