

2025年固阳县食品安全监督抽检结果与监管对策优化探讨

李宏江

固阳县检验检测中心 内蒙古 包头 014200

【摘要】：食品安全是民生之本、公共卫生安全的重要组成部分，直接关系到群众身体健康和生命安全。为科学评估固阳县2025年度食品安全状况，精准排查风险隐患，优化监管举措，本文基于固阳县市场监督管理局2025年度食品安全监督抽检数据，全面分析抽检总体情况、区域分布、环节差异、品种特点及不合格项目成因，聚焦餐饮环节、食用农产品等重点领域的突出问题，结合最新监管政策要求，提出针对性的监管对策优化建议，为筑牢县域食品安全防线、提升全链条监管效能、推动食品安全社会共治提供数据支撑和实践参考。

【关键词】：固阳县；食品安全；监督抽检；不合格率；监管对策

DOI:10.12417/3041-0630.26.03.059

1 引言

随着居民生活水平提升和健康意识增强，食品安全已成为社会关注的焦点，加强食品安全监督抽检是防范食品安全风险、规范食品生产经营行为的核心手段。依据《2025年包头市食品安全抽检监测计划》（包市监发〔2025〕22号），固阳县市场监督管理局完成年度425批次食品安全监督抽检任务，全面覆盖食品生产、流通、餐饮全环节及16大类食品品种。本文通过系统梳理本次抽检数据，深入剖析不合格问题根源，破解监管痛点难点，优化监管对策，助力固阳县构建精准化、常态化、全链条的食品安全监管体系，切实保障群众“舌尖上的安全”。

2 2025年固阳县食品安全监督抽检结果分析

2.1 抽检总体概况

2025年固阳县计划完成食品安全监督抽检425批次，其中普通食品265批次、食用农产品160批次，实际完成抽检425批次，抽检完成率100%，实现计划全覆盖。本次抽检共检出不合格样品16批次，总体不合格率3.76%，整体食品安全状况可控，但局部领域仍存在突出风险隐患。细分来看，普通食品抽检265批次，不合格8批次，不合格率3.02%；食用农产品抽检160批次，不合格8批次，不合格率5%，食用农产品不合格率显著高于普通食品，成为食品安全风险防控的重点领域^[1]。

2.2 区域抽检结果分析

本次抽检覆盖固阳县乡镇及景区周边两类区域，区域抽检分布与不合格情况呈现明显差异。其中，乡镇区域抽检424批次，占总抽检批次的99.76%，检出不合格样品16批次，不合格率3.77%，是不合格样品的主要来源地；景区及周边抽检1

批次，未检出不合格样品，合格率100%。景区及周边抽检批次偏少，虽未出现不合格情况，但无法全面反映该区域食品安全状况，需后续扩大抽检覆盖面，防范旅游消费旺季食品安全风险。具体区域抽检详情如下表所示。

表1 具体区域抽检详情

区域类型	抽检批次	不合格批次	不合格率
乡镇	424	16	3.77%
景点及周边	1	0	0
总计	425	16	3.76%

2.3 各环节抽检结果分析

本次抽检覆盖食品生产、流通、餐饮三大环节，各环节抽检规模与不合格率差异显著，餐饮环节成为风险高发环节。生产环节抽检16批次，未检出不合格样品，合格率100%，表明固阳县食品生产企业合规经营水平较高，生产环节食品安全管控较为到位；流通环节抽检394批次，占总抽检批次的92.71%，检出不合格样品8批次，不合格率2.03%，风险水平适中，主要涉及食用农产品销售环节；餐饮环节抽检15批次，检出不合格样品8批次，不合格率高达53.33%，是三大环节中不合格率最高的环节，成为食品安全监管的重中之重。具体各环节抽检详情如下表所示。

表2 各环节抽检详情

抽样环节	抽检批次	不合格批次	不合格率
生产	16	0	0
流通	394	8	2.03%
餐饮	15	8	53.33%
总结	425	16	3.76%

2.4 各品种抽检结果分析

本次抽检涵盖16大类食品，整体合格情况良好，仅2大类食品检出不合格样品，其余14大类食品全部合格^[2]。其中，餐饮食品抽检15批次，不合格8批次，不合格率53.33%，不合格项目为大肠菌群，主要涉及复用餐饮具；食用农产品抽检160批次，不合格8批次，不合格率5%，不合格项目包括噻虫胺、二氧化硫残留量、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯，主要集中在生姜等蔬菜品种；其余14大类食品（乳制品、淀粉及淀粉制品、方便食品、粮食加工品等）抽检均未检出不合格样品，合格率100%，表明固阳县多数食品品种质量安全可控。具体各品种抽检详情如下表所示。

表3 各品种抽检详情

序号	食品大类	抽样数量(批次)	不合格样品数量(批次)	不合格样品率(%)	不合格项目
1	乳制品	17	0	/	/
2	淀粉及淀粉制品	2	0	/	/
3	方便食品	1	0	/	/
4	粮食加工品	44	0	/	/
5	糕点	43	0	/	/
6	茶叶及相关制品	3	0	/	/
7	薯类和膨化食品	2	0	/	/
8	蔬菜制品	6	0	/	/
9	调味品	72	0	/	/
10	豆制品	10	0	/	/
11	酒类	23	0	/	/
12	餐饮食品	15	8	53.33%	大肠菌群
13	食用油、油脂及其制品	14	0	/	/
14	饮料	6	0	/	/
15	食糖	7	0	/	/
16	食用农产品	160	8	5%	噻虫胺、二氧化硫残留量、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯

2.5 不合格项目及成因分析

本次检出的16批次不合格样品，涉及2大类食品、6项不合格项目，不合格成因集中在生产经营环节操作不规范、源头管控不到位等方面，具体可分为两类情况。餐饮食品不合格主要集中在复用餐饮具（餐馆自行消毒），不合格项目为大肠菌群。大肠菌群是食品污染的重要指示性指标，其检出意味着餐具可能遭受粪便直接或间接污染，存在肠道致病菌污染风险，易引发肠胃感染等健康问题。结合抽检数据及现场核查情况，核心成因包括：一是餐饮单位清洗、消毒、保洁流程不规范，消毒温度、时间未达到《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）要求，导致消毒不彻底；二是消毒后餐饮具存放环境不洁，未落实密闭保洁要求，遭受二次污染；三是从业人员卫生意识薄弱，未严格执行操作规范，手部、操作工具等携带微生物污染餐饮具；四是部分小型餐饮单位未配备专业消毒设备，依赖人工消毒，消毒效果难以保障^[3]。

食用农产品不合格集中在蔬菜农药残留及二氧化硫残留量超标，涉及噻虫胺、毒死蜱等5项指标。核心成因包括两方面：一是种植环节管控缺失，农户未严格遵守农药使用规范，存在超剂量、超范围使用农药，或未执行农药安全间隔期就提前采收的情况，导致蔬菜农药残留超标；二是贮藏及初加工环节违规操作，部分经营者为延长农产品保质期、提升品相，违规或过量使用二氧化硫等保鲜添加剂，导致二氧化硫残留量不符合国家标准。此外，食用农产品产地准出与市场准入衔接不够紧密，进货查验制度落实不到位，也是不合格产品流入市场的重要原因。

3 固阳县食品安全监管存在的突出问题

(1) 重点环节监管力度不足：餐饮环节不合格率高达53.33%，反映出该环节监管存在明显短板。小型餐饮单位、乡镇餐饮店是监管薄弱点，部分经营者缺乏规范经营意识，消毒设施不完善、操作流程不规范等问题普遍存在。同时，流通环节食用农产品抽检不合格率达5%，但对销售环节的溯源核查不够深入，未形成“来源可查、去向可追、责任可究”的闭环监管，不合格农产品处置效率有待提升。

(2) 源头治理与部门协同不足：食用农产品不合格问题根源在种植环节，但食品安全相关部门的协同监管机制不够健全，信息共享不及时，对种植环节的农药使用管控缺乏有效联动，难以从源头遏制农药残留超标问题。此外，市场开办方主体责任落实不到位，对入场销售的食用农产品查验把关不严，未严格核查承诺达标合格证，源头风险防控存在漏洞，与全链条监管要求存在差距^[4]。

(3) 抽检布局与风险预警不完善：抽检区域分布不均衡，景区及周边仅抽检1批次，无法全面覆盖旅游消费场景的食品

安全风险；各环节抽检比例不合理，生产环节抽检批次偏少，虽合格率100%，但难以全面排查生产环节潜在风险。同时，抽检数据应用不够深入，仅完成基础结果统计，未建立常态化风险分析机制，对高风险品种、环节的风险预警不够及时，监管针对性和预见性有待提升^[5]。

(4) 经营主体与从业人员素养偏低：部分小型餐饮单位、农产品销售商户食品安全主体责任意识淡薄，重经营、轻安全，对消毒流程、农药残留管控等关键环节重视不足，未建立完善的内部管理制度。从业人员卫生意识和专业能力欠缺，未接受系统的食品安全培训，对操作规范、污染物危害等知识掌握不熟练，导致违规操作频发，成为引发食品安全问题的重要人为因素。

4 固阳县食品安全监管对策优化建议

(1) 聚焦重点领域，强化精准监管：针对餐饮环节高风险问题，聚焦乡镇小型餐饮店、个体工商户等薄弱主体，开展复用餐饮具消毒专项整治行动，建立“常态化排查+随机抽查+回头看”监管模式，大幅提升重点主体监管频次，重点核查消毒设备配备完整性、消毒温度与时间达标情况、保洁设施密闭性等关键要点，对消毒不合格、整改不到位的单位依法采取约谈、罚款、公示曝光等从重处罚措施，督促限期完成闭环整改。同步组织从业人员开展分层分类食品安全专项培训，聚焦餐饮具清洗消毒流程、微生物污染防控等核心内容，配套实操演练与考核评估，确保从业人员熟练掌握操作规范，切实提升餐饮服务规范化水平。针对食用农产品农残超标问题，严格落实市场准入制度，督促销售者、市场开办方全面完善进货查验记录与索证索票制度，细化查验流程、明确查验责任。对生姜等不合格率较高的品种，在农贸市场、便民商超增设快检点位，加大快检力度，实行“每日快检、及时公示”制度，对快检不合格产品第一时间下架、封存、溯源，从流通环节阻断不合格产品流入消费市场。

(2) 深化源头治理，健全协同机制：深化食用农产品源头治理，推动市场监管与农业农村部门建立常态化协同监管机制，签订协同监管协议，明确双方职责分工，搭建信息共享平台，实现抽检数据、溯源信息、违法违规线索实时互通，打破部门监管壁垒。聚焦种植环节农药使用管控，联合开展田间地头专项指导，向农户普及安全用药知识，明确农药使用剂量、范围及安全间隔期要求，发放规范用药手册，引导农户科学种

植、合规用药。定期开展种植环节联合执法检查，严厉打击超剂量、超范围使用农药等违法行为，从源头遏制农残超标问题。同时督促市场开办方、食品生产经营者切实落实食品安全主体责任，签订食品安全承诺书，建立健全内部管控体系，细化岗位责任与操作规范，定期开展自查自纠。对抽检发现的问题产品，严格落实召回、销毁等闭环处置措施，明确处置流程与时限，全程跟踪督办，确保问题产品不流入市场。此外，探索应用信息化手段，推进食用农产品追溯体系建设，依托二维码溯源技术，实现农产品从种植、采收、加工到销售的全链条可追溯，提升源头风险防控效能。

(3) 优化抽检布局，完善风险预警：合理调整抽检计划，扩大景区及周边、偏远乡镇等区域的抽检覆盖面，均衡生产、流通、餐饮三大环节抽检比例，增加生产环节抽检批次，全面排查各领域风险隐患。建立抽检数据常态化分析机制，深入挖掘高风险品种、环节、区域的分布规律，通过风险提示、行政约谈等方式，及时向经营主体传导风险信息，向消费者发布安全提示。依托国家食品安全抽样检验信息系统，做好抽检数据报送和汇总分析，提升监管的预见性和靶向性。

(4) 强化宣传引导，推动社会共治：通过乡镇宣传栏、微信公众号、入户宣讲等多种形式，开展食品安全知识宣传，普及不合格项目危害、辨别方法等内容，提升消费者自我保护意识和维权能力。加强对食品生产经营者的法治宣传，解读《食品安全抽样检验管理办法》等法律法规，强化主体责任意识，引导其依法合规经营。畅通投诉举报渠道，鼓励群众参与食品安全监督，形成“监管部门主导、经营主体自律、社会公众参与”的食品安全社会共治格局。

5 结论

2025年固阳县食品安全监督抽检总体合格率达96.24%，整体食品安全状况可控，但餐饮环节复用餐饮具大肠菌群超标、食用农产品农残及二氧化硫残留量超标等问题仍较为突出，区域抽检布局不均衡、重点环节监管不足、部门协同不够紧密等问题亟待解决。食品安全监管是一项长期系统性工作，需以本次抽检结果为导向，聚焦高风险领域和关键环节，通过强化精准监管、深化源头治理、优化抽检布局、推动社会共治等举措，不断完善监管体系、提升监管效能，切实筑牢固阳县食品安全防线，保障群众身体健康和生命安全。

参考文献：

- [1] 王钰翔.食品安全监督抽检结果的信息公开与社会公信力提升研究[J].中国食品工业,2025,(21):46-48.
- [2] 庞丹洋.2019—2024年河南省某县食品安全监督抽检结果分析[J].食品安全导刊,2025,19(29):36-39.
- [3] 芮小改.食品安全监督抽检在食品监管中的作用、存在问题及对策[J].食品安全导刊,2025,19(26):47-49.
- [4] 殷广宁.食品安全监督抽检在食品监管中的应用探究[J].食品安全导刊,2025,(18):28-30.
- [5] 张新红.食品安全监督抽检制度的规范构建[J].食品安全导刊,2025,(16):42-45.