## 十一师食品药品监督管理局不合格食品

## 核查处置情况的通告

为警示消费者，切实保证广大消费者的饮食安全，兵团市场监管局对我师重点品种和重点领域进行了专项抽检，现将不合格食品核查处置具体情况通告如下：

一、抽样编号为SJC24660000440330892的不合格食品

（一）基本情况

产品基本信息如下：

表1 不合格食品基本信息表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 抽样编号 | SJC24660000440330892 | 样品名称 | 生姜 |
| 购进日期 | 2024-09-09 | 型号规格 | / |
| 标称生产企业 | / | 被抽样单位 | 高新区（新市区）城北大道一分利蔬菜配送商行 |
| 检验不合格项目 | 噻虫胺 | 检验机构 | 新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院 |
| 标准指标 | ≤0.2mg/kg，实测值0.56mg/kg | 抽样日期 | 2024-09-09 |
| 监管部门收到检验报告日期 | 2024-10-15 | 检验报告送达企业日期 | 2024-10-15 |

（二）经营环节核查处置

十一师食品药品监督管理局收到不合格报告后立即启动核查处置工作。具体处置情况见下表。

表2 经营环节核查处置情况表

|  |  |
| --- | --- |
| 处置措施 | 具体情况 |
| 产品控制 | 1.产品控制措施： 已责令当事人暂停使用不合格食品，封存库存不合格食品，责令（配合）召回不合格食品。 2.产品控制具体情况 （1）购进数量：10kg，货值180元；抽检数量：6.26kg；已使用数量：3.74kg，库存（未销售）数量：0。 （2）封存库存数量：0。 （3）（配合）召回数量：0。 |
| 原因排查 | 经查，产品不合格原因是：当事人从高新区（新市区）城北大道一分利蔬菜配送商行购进生姜，对生姜外观品质进行查看，无腐败变质现象，索要并留存抽检当日购进的生姜票据、供货企业主体资质、负责人身份信息和进货查验和索证索票台账记录等材料，对所购进生姜放置货架存放，销售全过程未喷洒农药等物质，因此初步判断为食品生产加工环节超限量使用农药所致。 |
| 行政处罚 | 1.于2024年10月15日立案，2024年11月15日作出行政处罚决定。 2.违法事实认定及相关法律依据：当事人被抽检的生姜噻虫胺项目不符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（二）项的规定，应当依据第一百二十四条第一款第（一）项的规定处罚。但当事人无主观过错，履行了食品安全法规定的进货查验等义务，并有原料采购索证台账证明其进货来源。在收到不合格检验报告后，能积极配合案件调查，且未造成危害后果。当事人提供的进货食品经营者的名称、地址、联系方式等信息真实，便于市场监管部门依法追根溯源。依据《中华人民共和国食品安全法》第一百三十六条，《新疆维吾尔自治区 新疆生产建设兵团市场监督管理行政处罚裁量权适用规定》《新疆维吾尔自治区 新疆生产建设兵团市场监督管理行政处罚裁量基准（2024年版）》（新市监规〔2024〕5号），对当事人的违法行为，免予行政处罚。  3.十一师食品药品监督管理局已于2024年10月15日下达不予行政处罚决定，处罚决定书编号为：十一师食药监不罚〔2024〕001号。 |
| 整改复查 | 当事人采取的整改措施是：加强管理和学习，严格落实进货查验和索证索票管理制度，增强食品安全主体责任意识，加强食品安全管理规范。  1.针对食堂存在的食品安全隐患，十一师职校分管副校长（食品安全总监）和食品安全员组织食堂从业人员召开风险研判会，并对食堂大宗食材供货商资质和索票索证（动物检疫合格证明、农产品质量安全市场准入检测合格证、供货清单）进行复查。  2.要求使用生姜时严格按照一清洗二削皮三加工的流程操作使用。  3.十一师职校校园食品安全管理小组成员和校纪检办人员共同对食堂招标大宗食材供货商实地暗访；抓实抓细食材进货查验流程、索票索证票据、台账记录完整准确、加工制作规范等环节，坚决防范食品安全隐患。 |
| 通报移送 | 1.该件核查处置任务未涉及十一师其他行政部门职责。 2.当事人不存在涉嫌犯罪行为，未移送公安机关。 |

二、警示教育

提示广大消费者：

1.选择信誉良好的商家。在购买瓜果蔬菜时，请尽量选择信誉良好、有资质的商家。他们更有可能遵循国家相关法律法规，对农药残留进行严格控制。

2.检查产品标签。购买预包装瓜果蔬菜时，请注意查看产品标签上的生产日期、产地和农药残留等信息。选择新鲜且农药残留较低的产品。

3.了解农药残留相关知识。了解农药残留的危害、识别方法和处理措施等，有助于您更好地保护自己和家人的健康。农户喷洒农药时，应及时知会被喷邻近农作物的村民要注意采摘，避免农产品农药残留超标。

4.科学清洗。对于带皮的瓜果蔬菜，尽量削皮后再食用。如果需要清洗，务必用流动水浸泡、冲洗，以去除表面残留的农药。

5.储存得当。购买后的瓜果蔬菜应存放在阴凉、通风的地方，避免阳光直射。正确的储存方式有助于延缓农药残留分解的速度。

6.烹饪处理。对于不宜削皮或需进一步处理的瓜果蔬菜，尽量采用蒸、煮、炖等烹饪方式，以降低农药残留对人体的潜在危害。

如果您在食用瓜果蔬菜后出现不适症状，如恶心、呕吐、腹泻等，请及时就医并告知医生您的饮食情况。广大消费者如发现食品安全违法行为，可拨打12315进行投诉举报。

十一师食品药品监督管理局

2024年12月17日