



食品安全风险分析报告 ——糕点行业

学院：食品科学学院

专业：食品加工与安全

汇报人：刘悦

指导教师：刘士健



目录

CONTENTS

01

概述

02

风险分析

03

相关案例

04

建议与总结



01
PART

概 述

——什么是糕点？

根据GB 7099—2015 《食品安全国家标准 糕点面包》

以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料，添加或不添加其他原料，经调制、成型、熟制等工序制成的食品，以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品。



糕点的分类(依据食品生产许可分类)

糕点	2401	热加工糕点	<ol style="list-style-type: none">1. 烘烤类糕点(酥类、松酥类、松脆类、酥层类、酥皮类、松酥皮类、糖浆皮类、硬皮类、水油皮类、发酵类、烤蛋糕类、烘糕类、烫面类、其他类)2. 油炸类糕点(酥皮类、水油皮类、松酥类、酥层类、水调类、发酵类、其他类)3. 蒸煮类糕点(蒸蛋糕类、印模糕类、韧糕类、发糕类、松糕类、粽子类、水油皮类、片糕类、其他类)4. 炒制类糕点5. 其他类[发酵面制品(馒头、花卷、包子、豆包、饺子、发糕、馅饼、其他)、油炸面制品(油条、油饼、炸糕、其他)、非发酵面米制品(窝头、烙饼、其他)、其他]
	2402	冷加工糕点	<ol style="list-style-type: none">1. 熟粉糕点(热调软糕类、冷调韧糕类、冷调松糕类、印模糕类、挤压糕点类、其他类)2. 西式装饰蛋糕类3. 上糖浆类4. 夹心(注心)类5. 糕团类6. 其他类
	2403	食品馅料	食品馅料(月饼馅料、其他)



中式糕点：指中国传统的糕点食品。

月饼是中式糕点中最具产业规模和最能保持长久不衰的产品，也凝聚了众多的中国文化因素和传统情结；

西式糕点：从外国传入我国的糕点的统称。大约在20世纪初传入中国，并在70年代-80年代得到接受和广泛推广。

蛋糕是最具代表性的西点，是以鸡蛋、食糖、油脂、面粉等原料，经搅大充气，辅以膨松剂，通过烘烤或汽蒸而使组织松发的一种疏松绵软、适口性好的食品。



糕点及行业特点



品种多样，组织松软



易消化、食用方便



地域分布范围广



小工厂、小作坊层出不穷

存在的问题

微生物超标问题

微生物的天然优良培养基；
设施条件不够，卫生意识浅薄；
主要原料-鸡蛋，沙门氏菌的主要来源；
储存环境不当；

油脂酸败问题

为了降低成本、采用质量较低油料；
无包装，长时间散装销售；

食品添加剂问题

腹黑商家谋暴利；
超量、超范围违法使用；

铝含量超标问题

膨松剂

食品标签问题

标签上未注明或不规范标注；

包装问题

包装材料选择不当；
使用条件不同产生的危害物；

检测指标

感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有产品应有的正常色泽	将样品置于白瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	
状态	无霉变、无牛虫及其他正常视力可见的外来异物	

理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
酸价(以脂肪计)(KOH)/ (mg/g)	≤ 5	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计)/ (g/100 g)	≤ 0.25	GB 5009.227

注：酸价和过氧化值指标仅适用于配料中添加油脂的产品。

污染物限量标准 应符合GB 2762-2017

铅限量指标 (以铅计,mg/kg)

焙烤食品	0.5
------	-----

致病菌限量标准 应符合GB 29921中熟制粮食制品 (含焙烤类)

粮食制品 熟制粮食制品 (含焙烤类) 熟制带馅 (料) 面食制品 方便面食制品	沙门氏菌	5	0	0	—
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

致病菌及微生物指标

微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ^c /(CFU/g)	≤	150			GB 4789.15

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

^b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品,以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。

^c 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。



食品添加剂和食品营养强化剂限量标准

食品添加剂应符合GB 2760-2014的规定

食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定





02
PART

风险分析

监督抽查数据

密切程度



企业分布情况



重复性

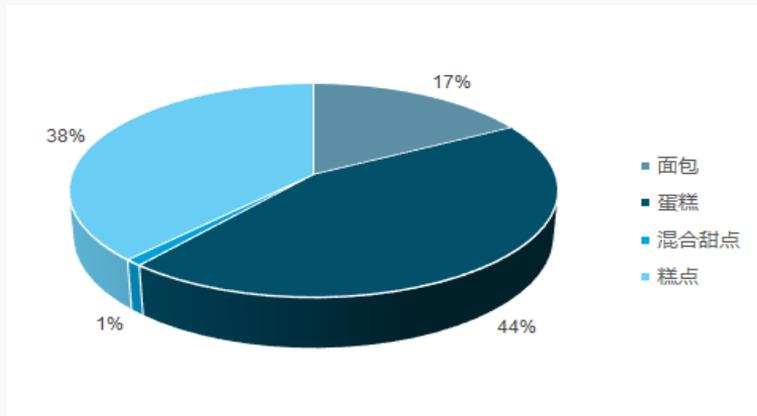
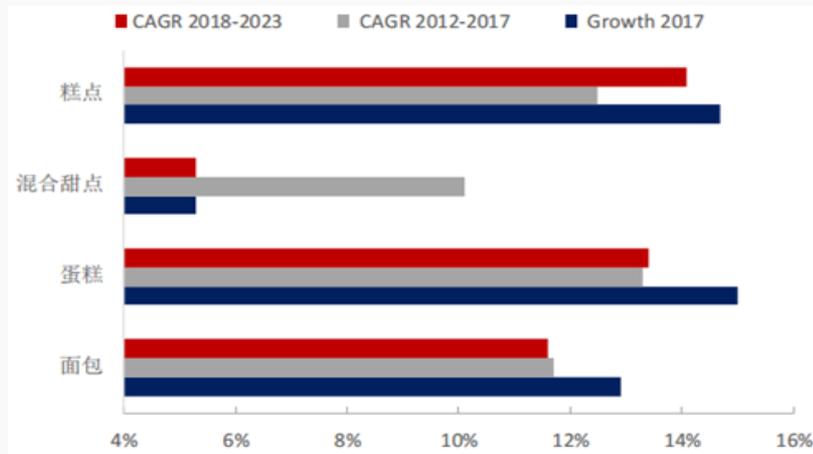


企业分布情况

我国糕点食品企业的特点是企业量多面广，特别是中小型生产企业和现做现卖式糕点店和小作坊遍布城乡各地。由于糕点类食品仍然属于日常生活中的高档消费食品，在总体范围内，企业总体规模和数量的分布状况与当地的经济呈一致性，东部沿海省份和各大中型城市是糕点食品生产和销售的主要集中地，广东、上海、山东、福建、河南和北京市我国糕点食品产量最大的地区。

小城市和农村地区主要为散在的糕点小作坊，数量庞大且具有不稳定性，难以统计。

中国糕点零售规模



2017年中国糕点市场份额占烘焙行业的38%，市场规模达到726亿，增速14.70%，规模仅次于蛋糕，增速为板块领先。据测算，未来五年糕点市场增速有望领跑烘焙行业，复合增速达到14.10%。

主要检测指标

(一) 抽检依据。依据《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013),《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015),《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目。包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、富马酸二甲酯

为什么加铝

铝是一种慢性蓄积性低毒元素, 在自然界中分布广泛。

食物中存在铝元素原因是在食品加工过程中加入了含铝食品添加剂作为膨松剂、稳定剂。

研究表明, 长期摄入过多的铝会引发诸如老年痴呆症、消化功能紊乱、非缺铁性贫血等疾病

我国国家标准GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》中规定, 糕点中铝的残留量不得超过 $100 \text{ mg}\cdot\text{kg}^{-1}$

菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标, 主要用来评价食品清洁度, 反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。

菌落总数超标的原因可能是:个别企业所使用的原辅料初始菌数较高, 又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件, 或者包装容器清洗消毒不到位, 还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引起肠胃不适、腹泻等症状。

过氧化值超标的原因可能是：原料中的脂肪已经氧化，或者是由于原料或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

为什么加富马酸二甲酯

富马酸二甲酯简称为DMF, 纯品为白色鳞状结晶体, 稍有辛辣味, 溶于水, 易溶于乙醇、丙酮、氯仿、乙酸乙酯等有机溶剂。

DMF在国内产品中被广泛用于食品防霉, 包括面包、月饼、蛋糕等食品防霉、保鲜效果好, 然而DMF食用过多, 会导致健康损害, 通过食道吸入会对人体肠道和内脏造成腐蚀性损害, 当该物质接触皮肤时, 会引起接触性皮炎疼痛, 包括瘙痒、刺激、发红和烧伤, 对人体健康造成很大危害。

因此, DMF的存在成为一种严重威胁, 根据食品整治办[2009]5号《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》相关规定, 富马酸二甲酯已被列为我国第二种**违禁食品添加剂**。

2009年5月1日, 欧盟成员国禁止将富马酸二甲酯含量超过0.1mg/kg的消费品投放或市场上销售。

检验项目	所属分类	指标要求	依据法律法规或标准
酸价（以脂肪计） 备注： 限配料中添加油脂的食品检测。	理化指标	糕点 ≤ 5 mg/g KOH 备注： 以脂肪计，酸价仅适用于配料中添加油脂的产品。 面包 ≤ 5 mg/g KOH 备注： 以脂肪计，酸价仅适用于配料中添加油脂的产品。	GB 7099-2015
过氧化值（以脂肪计） 备注： 限配料中添加油脂的食品检测。	理化指标	糕点 ≤ 0.25 g/100g 备注： 以脂肪计，过氧化值仅适用于配料中添加油脂的产品。 面包 ≤ 0.25 g/100g 备注： 以脂肪计，过氧化值仅适用于配料中添加油脂的产品。	GB 7099 -2015
铅（以Pb计）	污染物	≤ 0.5 mg/kg 备注： 以Pb计。	GB 2762-2017
富马酸二甲酯	非法添加	不得检出	食品整治办〔2009〕5号
苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 I II、苏丹红 IV 备注： 仅适用含蛋黄的食品。	非法添加	不得检出	整顿办函〔2011〕1号
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	食品添加剂	不得使用	GB 2760 -2014
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	食品添加剂	面包 ≤ 1.0 g/kg 备注： 以山梨酸计 糕点 ≤ 1.0 g/kg 备注： 以山梨酸计	GB 2760 -2014

防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和	食品添加剂	同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。	GB 2760 -2014
菌落总数 备注:不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的食品。	微生物	糕点 $n=5, c=2, m=10^4, M=10^5$ CFU/g 备注:样品的采集及处理按GB 4789.1执行。菌落总数的要求不适用于现制现售的产品,以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。 面包 $n=5, c=2, m=10^4, M=10^5$ CFU/g 备注:样品的采集及处理按GB 4789.1执行。菌落总数的要求不适用于现制现售的产品,以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。	GB 7099 -2015
大肠菌群 备注:不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的食品。	微生物	糕点 $n=5, c=2, m=10, M=10^2$ CFU/g 备注:样品的采集及处理按GB 4789.1执行。大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品,以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。 面包 $n=5, c=2, m=10, M=10^2$ CFU/g 备注:样品的采集及处理按GB 4789.1执行。大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品,以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。	GB 7099 -2015
金黄色葡萄球菌 备注:仅适用于预包装食品。	微生物	$n=5, c=1, m=100, M=1000$ CFU/g	GB 29921 -2013
沙门氏菌 备注:仅适用于预包装食品。	微生物	$n=5, c=0, m=0, M=-$ /25g	GB 29921 -2013

糖精钠 (以糖精计)	食品添加剂	不得使用	GB 2760 -2014
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	食品添加剂	面包 ≤ 1.6 g/kg 备注:以环己基氨基磺酸计 糕点 ≤ 1.6 g/kg 备注:以环己基氨基磺酸计	GB 2760 -2014
安赛蜜	食品添加剂	面包 ≤ 0.3 g/kg 糕点 ≤ 0.3 g/kg	GB 2760 -2014
铝的残留量 (干样品,以Al计)	食品添加剂	面包 按生产需要适量使用(GMP) 备注:铝的残留量 ≤ 100 mg/kg,(干样品,以Al计) 糕点 按生产需要适量使用(GMP) 备注:铝的残留量 ≤ 100 mg/kg,(干样品,以Al计)	GB 2760 -2014
丙酸及其钠盐、钙盐 (以丙酸计)	食品添加剂	面包 ≤ 2.5 g/kg 备注:以丙酸计 糕点 ≤ 2.5 g/kg 备注:以丙酸计	GB 2760 -2014
脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	食品添加剂	面包 ≤ 0.5 g/kg 备注:以脱氢乙酸计 糕点 ≤ 0.5 g/kg 备注:以脱氢乙酸计	GB 2760 -2014
纳他霉素	食品添加剂	≤ 0.3 g/kg 备注:表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量 < 10 mg/kg	GB 2760 -2014
三氯蔗糖	食品添加剂	面包 ≤ 0.25 g/kg 糕点 ≤ 0.25 g/kg	GB 2760 -2014

糖精钠 (以糖精计)	食品添加剂	不得使用	GB 2760 -2014
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)	食品添加剂	面包 ≤ 1.6 g/kg 备注:以环己基氨基磺酸计 糕点 ≤ 1.6 g/kg 备注:以环己基氨基磺酸计	GB 2760 -2014
安赛蜜	食品添加剂	面包 ≤ 0.3 g/kg 糕点 ≤ 0.3 g/kg	GB 2760 -2014
铝的残留量 (干样品,以Al计)	食品添加剂	面包 按生产需要适量使用(GMP) 备注:铝的残留量 ≤ 100 mg/kg,(干样品,以Al计) 糕点 按生产需要适量使用(GMP) 备注:铝的残留量 ≤ 100 mg/kg,(干样品,以Al计)	GB 2760 -2014
丙酸及其钠盐、钙盐 (以丙酸计)	食品添加剂	面包 ≤ 2.5 g/kg 备注:以丙酸计 糕点 ≤ 2.5 g/kg 备注:以丙酸计	GB 2760 -2014
脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	食品添加剂	面包 ≤ 0.5 g/kg 备注:以脱氢乙酸计 糕点 ≤ 0.5 g/kg 备注:以脱氢乙酸计	GB 2760 -2014
纳他霉素	食品添加剂	≤ 0.3 g/kg 备注:表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量 < 10 mg/kg	GB 2760 -2014
三氯蔗糖	食品添加剂	面包 ≤ 0.25 g/kg 糕点 ≤ 0.25 g/kg	GB 2760 -2014



<p>霉菌</p> <p>备注：不适用于添加了霉菌成熟干酪的食品。</p>	<p>微生物</p>	<p>糕点 ≤ 150 CFU/g</p> <p>备注：样品的采集及处理按GB 4789.1执行。不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。</p> <p>面包 ≤ 150 CFU/g</p> <p>备注：样品的采集及处理按GB 4789.1执行。不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。</p>	<p>GB 7099 -2015</p>
---	------------	---	----------------------



- 贵州这15批次食品不合格 永辉超市销售的金鲳鱼检出咪唑啉酮代谢物 2019-03-01 14:40
- 南通核查处置8批次不合格食品 涉**糕点**粉条等 2019-02-28 11:35
- 广州7家“鲍师傅”，只有1家真？这家网红**糕点**聘12个律师团打侵权官司 2019-02-27 16:06
- 江苏曝光2批次不合格食品，**糕点**检出微生物污染超标 2019-02-20 16:47
- **糕点**店加盟网红店惹来侵权纠纷 法官提醒：创业者须有“商标先行”思维 2019-02-14 11:49

- 陕西通报饮料、饼干等4批次不合格食品，饮用水检出致病菌是重灾区 2019-02-02 10:21
- 惠州抽检16大类食品299批次样品 不合格3批次 2019-02-02 08:23
- 江苏最新抽检通报13批次不合格食品 涉及水果制品、酒类、**糕点**、方便食品等 2019-01-31 14:40
- 西安市食药监局：1批次**糕点**样品抽检不合格 2019-01-30 09:15
- 陕西曝光饮料、淀粉及淀粉制品、**糕点**等11批次不合格食品，饮用水检出铜绿假单胞菌 2019-01-27 13:58

- 青海省市场监督管理局关于1批次不合格食品情况的通告2019年 第 7 号 2019-01-25 09:13
- 上海市市场监督管理局2019年第4期省级食品安全监督抽检信息 2019-01-23 13:21
- 抚州抽检：标称广东亿心食品工业有限公司生产的雪花花生上不合格名单 2019-01-19 10:38
- 外出就餐请注意！青海这16批次餐饮具不合格 2019-01-16 11:48
- 17批次不合格食品！广东最新一期食品安全抽检，涉及肉制品、餐饮食品、饮料等 2019-01-15 14:35



03
PART

案例分析

桃酥抽查:铝超标问题突出

提醒:糕点卖相太好 要防铝超标

抽查结果:在此次抽查中,宝应两家食品厂被抽查的桃酥,发现铝超标。这两种桃酥一种是散称的,一种是装袋称重的。

不合格原因:很多市民会有疑问,蛋糕类食品中的铝从何而来,怎么会超标呢?据质监部门分析,食品中出现铝超标有两种可能,一是因为生产者过量使用了泡打粉所致。泡打粉是由食粉配以不同的酸性材料或酸式盐及一些填充剂配合而成,一遇水即产生反应将二氧化碳放出,而泡打粉内就含有明矾,也就是硫酸铝钾。如果生产厂家选择这类泡打粉,做出来的产品品相光鲜,但产品中会含铝成分。还有一个原因可能出在模具上,如果模具是铝合金的,那么模具里含有的铝元素或许会进入到烘烤后的产品中。

危害:质监专家表示,铝是一种低毒金属元素,并非人体需要的微量元素,不会导致急性中毒,但食品中铝超标就会对人体造成危害。人体摄入后仅有小部分能排出体外,大部分会在体内蓄积,长期过量摄入会损伤大脑,导致痴呆,还可能出现贫血、骨质疏松等疾病,尤其对身体抵抗力较弱的老人、儿童和孕妇产生的危害较大。

案例回顾

2001年9月3日，央视《新闻30分》披露南京冠生园用“旧陷”做月饼。4日，卫生部紧急通知严查月饼市场，事件殃及各地“冠生园”。5日，南京冠生园老板接受采访时说，用旧陷是普遍现象，此语一出，全国月饼市场跌入冰点。17日，南京冠生园发表公开信，矛头直接指向中央电视台及相关记者，称有关“旧陷”事件报道属虚假信息，南京冠生园产品质量完全达标。19日，央视有关记者回应，指出记者与其并无私仇，对其报道是客观公正的。此举再次引起媒体和消费者对该事件的关注。20日，上海冠生园提出要告南京冠生园。

2002年3月，南京冠生园食品有限公司申明正式向南京市中级人民法院申请宣告破产，负债1600多万。事发半年后，具有80多年历史的南京冠生园品牌就此毁于一旦。2004年1月30日被拍卖，低至818万元的成交价说明了它在人们心目中的价值。2005年5月，南京冠生园重新开始营业，已在7月重新正式营业。为了吸取教训，冠生园在工厂内挂出了8条“月饼宣言”，其中重点谈到了“馅料纯正新鲜”的问题，并承诺馅料全部自炒，不从馅料供应商处采购熟料。为了防止再次出现“陈馅事件”，冠生园在厂区内投入数十万元资金建立了一套实时摄像监控系统，从原材料环节到中间生产环节再到包装环节，全部曝光在监控系统的电视屏上，任何进厂参观的消费者都能亲眼目睹。

第八十五条 违反本法规定，有下列情形之一的，由有关主管部门按照各自职责分工，没收违法所得、违法生产经营的食品和用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处二千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额五倍以上十倍以下罚款；情节严重的，吊销许可证：

（一）用非食品原料生产食品或者在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质，或者用回收食品作为原料生产食品；

（二）生产经营致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；

（三）生产经营营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品；

（四）经营腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；

（五）经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类，或者生产经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类的制品；

（六）经营未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者生产经营未经检验或者检验不合格的肉类制品；

（七）经营超过保质期的食品；

（八）生产经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

（九）利用新的食品原料从事食品生产或者从事食品添加剂新品种、食品相关产品新品种生产，未经过安全性评估；

（十）食品生产经营者在有关主管部门责令其召回或者停止经营不符合食品安全标准的食品后，仍拒不召回或者停止经营的。

2017年辽宁省食品药品监督管理局

食品安全监督抽检信息

抽检糕点1批次 不合格1批次

标称生产企业名称	食品名称	规格型号	生产日期/批号	不合格项目
沈阳市鑫晨长食品厂	红豆蓉面包	95克/袋	2017/8/11	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数超标
沈阳市麦佳青年食品厂	肉松面包	110克/袋	2017/9/6	菌落总数、霉菌超标
沈阳市麦佳青年食品厂	老北京鸡肉卷面包	130克/袋	2017/9/6	菌落总数、霉菌超标
沈阳市和平区康麦香食品厂	蓝莓面包	95克/袋	2017/9/6	菌落总数、霉菌 超标
沈阳市军航食品厂	无水蛋糕	300克/袋	2017/8/18	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标
新民市佰盛食品厂	热狗沙拉(面包)	90克/袋	2017/9/4	防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、霉菌超标
新民市佰盛食品厂	千层豆沙面包	90克/袋	2017/8/20	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)超标
新民市佰盛食品厂	紫薯面包	90克/袋	2017/8/29	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)超标
沈阳市汇客食品厂	绿豆饼	70克/袋	2017/8/24	富马酸二甲酯超标
沈阳市汇客食品厂	板栗派	60克/袋	2017/8/18	富马酸二甲酯超标
沈阳市军航食品厂	香酥麻花	350克/袋	2017/6/15	甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)超标

标识生产企业名称	标识生产企业地址	被抽样单位名称	被抽样单位地址	食品名称	规格型号	商标	生产日期	不合格项目 检验结果 标准值	检验机构
重庆市盼鼎食品有限公司	重庆市巫山县巫峡镇平安路100号职教工业园区二号楼二层	重庆市盼鼎食品有限公司	重庆市巫山县巫峡镇平安路100号职教工业园区二号楼二层	清蛋糕(麦香味)	散装称重	莱昂芭莎	2018-10-22	菌落总数 4.2×10^4 CFU/g; 4.0×10^4 CFU/g; 5.6×10^4 CFU/g; 5.3×10^4 CFU/g; 8.5×10^4 CFU/g n=5, c=2, m=10000, M=100000	重庆市食品药品检验检测研究院

食品大类	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	样品名称	规格型号	商标	生产日期	不合格项目	检验结果	标准值	检验机构
糕点	桂林市盛兴食品有限责任公司	广西壮族自治区桂林市沙湾路66号	京东瑞之露食品专营店	https://item.jd.com/13904996602.html	(瑶家竹叶味)糍粑	300克/盒	盛兴龙及图形商标	2018/10/31	脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	0.827g/kg	≤0.5g/kg	初检结果: 宁波出入境检验检疫局检验检疫技术中心; 复检机构: 广西壮族自治区产品质量检验研究院



04
PART

建议与总结

食品安全事故为何多发

- 第一、监管部门责任不清（工商、质检、公安、卫生）
- 第二、政府监管不力（监管重点落脚点不对；监管人员素质不高）
- 第三、小作坊、小工厂难得监管
- 第四、违规处罚不严厉（违法成本太低）
- 第五、市场准入制度尚未完善
- 第六、部分生产经营者素质低与自律性差
- 第七、媒体大肆渲染，部分报道失真

包装材料要选择正规厂家进行采购；
包材库要定期消毒；直接接触的内包装材料在使用前一定要进行消毒处理

加强糕点相关标准的制定；
加强对糕点相关原辅料的市场准入管理和监督力度

措施一

措施二

措施三

措施四

食品生产厂家做好对原料的选择及得当储存，加工过程中严格执行卫生规范标准

加强对非食品级原料的监督检查力度，特别要加强对铝、防腐剂、色素、过氧化氢、反式脂肪酸等指标



THANKS

感谢聆听，请批评指正