

快报
调查

热线:96060

网购生鲜,鲜不鲜?权威检测结果出炉啦!5月17日下午,南京市玄武区市场监管局通报网络生鲜专项检测情况。现代快报记者了解到,从5家平台购买的5个品类、50批次食品中,有1批次不合格。每日优鲜平台销售的小台农芒果,农药残留不合格,会影响人体健康。

现代快报+/ZAKER南京记者 徐岑文/摄

网购生鲜,鲜不鲜? 权威检测来了

冷冻食品到货时难达规范,冷链运输存在隐患



50批次生鲜食品中,有一批次芒果检测不合格



海鲜袋包装破损,有交叉感染的风险



工作人员现场测温

检测结果

每日优鲜 抽检的1批次芒果 农残超标

此次抽检,南京市玄武区市场监管局委托第三方检测机构,模拟消费者购物环境,从盒马、京东生鲜、淘鲜达、每日优鲜、苏宁生鲜5个平台,购买了50批次生鲜食品。其中包括蔬菜、畜肉、禽肉、食用菌、水果、水产品、鲜蛋等食品。

结果显示,大部分生鲜食品都比较健康、卫生,只有1批次不合格,为每日优鲜平台销售的小台农芒果,不合格项目为吡唑醚菌酯。依据国家标准,吡唑醚菌酯在芒果中检出值不得超过0.05mg/kg,样品(小台农芒果)检出值为0.092mg/kg,超出国家标准。

玄武区市场监管局食品科科长罗亚玲介绍,吡唑醚菌酯是一种果蔬种植中常用的广谱杀菌剂。如果超出标准,会影响人体健康。

有人表示,芒果通常都要剥皮吃,农药残留一般都在表皮上,会受影响吗?对此,罗亚玲解释,这种杀菌剂属于内吸性农药,很容易渗透到果实里。所以哪怕剥皮,芒果肉也容易受到影响。

现代快报记者了解到,针对这批次不合格食品,玄武区市场监管局已经启动不合格后处置工作,强化源头追溯,严控安全风险。每日优鲜平台的相关负责人也表示,将尽快下架该产品,严格管控食品质量。

风险监测

网购生鲜,鲜不鲜? 冷冻食品到货时难达规范

虽然从抽检情况来看,此次生鲜食品总体情况较好。但是从风险监测来看,还存在隐患。网购生鲜,到底鲜不鲜?就是困扰大家的问题。

为了解网络生鲜食品的新鲜程度,此次在抽样现场,检测人员也现场测量了食品表面温度。由于还没有针对网络生鲜冷链要求的国家标准,此次参照《餐饮服务操作规范》的相关要求进行检测。

冷链运输存在隐患,需要加强管理

“虽然国家还没有出台相关规范要求,但是食品冷链对生鲜产品的重要性是毋庸置疑的。”罗亚玲表示,冻结状态下的冷冻食品,微生物生长繁殖受到抑制,一旦冷链中断或者温度失控,就会使残存微生物急剧繁殖增生,造成安全隐患,甚至引发食物中毒。

而此次检测,冷冻食品送到消费者手上时,没有一个能达到要求。这从一定程度上反映了食品冷链是薄弱环节,存在食品安全风险。随着天气转热,这个问题也会更加突出。

标榜可生吃的鸡蛋,真的能生吃吗?

此次鸡蛋共抽检8批次,其中盒马生鲜的兰妃感恩生鲜鸡蛋,标示可生吃。对此,抽检时8批次鲜蛋均增加了沙门氏菌的风险监测项目。

沙门氏菌是常见的食源性致病菌,在引发食物中毒的病菌中常列榜首。罗亚玲

其中,冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求,不得超过3℃,冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

测温结果显示,现场接收的9批次冷藏冷冻食品中,冷藏食品都能符合规范。但冷冻食品,则都难达到-9℃的规范。其中每日优鲜平台的阿根廷牛腩块、农百鲜鸡胸肉,淘鲜达平台冷冻鸡大胸,表面温度都达到0℃以上。

题也会更加突出。

对此,发布会现场,每日优鲜和苏宁生鲜相关负责人也表示,将进一步做好冷链管理。苏宁的相关负责人表示,苏宁生鲜的冷链仓均严格按照-18℃以下的标准设置,出货时通常采用保温袋加冰块的方式。同时,严格控制拣选和配送时间。之后也会加强测试,确保消费者收货时是符合要求的。如果消费者收货时,发现冷冻食品已经解冻或者出现其他状况,也可以拍照给客服,进入赔付环节。

海鲜包装破损 可能导致交叉污染

另外一个需要注意的地方是,包装破损带来的隐患值得重视。

此次采样中,在盒马平台上购买的面包蟹及波士顿龙虾,采用的都是未封口的塑料袋。虽然塑料袋外还有一层塑料袋,但在交付时有破损。跟这2批次破损包装的海鲜同时运输到达的,还有3批次蔬菜和1批次即食鲜切水果。

罗亚玲表示,包装破损可能污染包装内的海鲜产品,更大的风险在于运输过程中的交叉污染。比如,海鲜中常见的致病菌副溶血性弧菌,极易导致爆发性食物中毒事件。一般来说,烧熟煮透或者采用醋泡形式,能有效防止感染此病菌。但是,如果海鲜和可生吃的蔬果同时放在一个塑料袋中,那么海鲜的包装袋破损,则极易引起交叉污染,让消费者感染致病菌。



资料图片



富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

德



中宣部宣教局 中国文明网