|  |
| --- |
| **乌鲁木齐水磨沟区市场监督管理局关于不合格食品核查处置情况的通告**  |
|  |
| 我局接收到国家食品安全抽检监测信息系统的不合格食用农产品核查处置信息，涉及我辖区1家食品销售经营者。现将不合格食品核查处置情况通告如下：**一、新疆友好（集团）股份有限公司乌鲁木齐友好超市新兴街店销售的乌鸡和生鱼抽检不合格****(一) 抽检基本情况。**2019年8月16日四川省食品药品检验检测院受国家市场监督管理总局委托对当事人销售的生鱼（黑鱼）和乌鸡进行抽样检验。2019年9月19日出具《检验报告》No:SP2019A14662、No:SP2019A14664，经抽样检验，该批次生鱼经抽样检验，氧氟沙星项目不符合农业部公告2292号发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定要求：氧氟沙星（ μg/kg）标准指标“不得检出”，实测值“34.9”。 该批乌鸡经抽样检验，磺胺类（总量）项目不符合农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》要求，标准指标“≤100”，实测值“926.6”，单位“ μg/kg”。检验结论为不合格。 **(二)调查处置、产品控制情况。**2019年9月24日水磨沟区市场监督管理局执法人员向当事人送达了《检验报告》，并启动核查处置。当事人在收到《检验报告》后未对检验结论提出异议。当事人于2019年8月14日共购进生鱼3条，共计6kg；于2019年8月15日购进8只冰鲜乌鸡。 2019年8月16日经抽样检验的生鱼抽样数量3.2kg，当天退回供货者新疆海诚和商贸有限公司1条并由供货者自行处理，无法召回；经抽样检验的乌鸡共4只，共计4.748kg，当天退回供货者昌吉市康源养殖场4只乌鸡并由供货者自行处理，无法召回。2019年9月24日执法人员以当事人的行为涉嫌违反《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》的有关规定为由报批立案。**三、对食品销售经营者违法违规行为依法处罚情况。**新疆海诚和商贸有限公司于2019年8月13日从新疆信如齐合水产有限责任公司购进94公斤生鱼（黑鱼），进货价格为20元/公斤，总金额为1880元。新疆海诚和商贸有限公司于2019年8月14日向当事人供货3条生鱼，总共6公斤，价格为20元/公斤，共计120元。2019年8月16日该批次生鱼经抽样检验，检验结论为不合格。当事人于2019年8月16日销售生鱼2条，净重3.182公斤，销售价为56.8元/公斤，共计180.74元，获利116.74元。当事人当天将剩余的1条生鱼退回新疆海诚和商贸有限公司，并由新疆海诚和商贸有限公司自行销毁处理。截止2019年9月20日现场检查时，该批生鱼在当事人处无剩余。昌吉市康源养殖场于2019年8月15日从新市区绍兴中街相福生特禽店购进冰鲜乌鸡8只，单价为22元/只，总金额为176元。昌吉市康源养殖场于2019年8月15日给当事人供货8只乌鸡。2019年8月16日该批乌鸡经抽样检验，检验结论为不合格。当事人于2019年8月16日销售乌鸡4只，净重4.748公斤，销售价为43元/公斤，共计204.17元，获利116.17元。当事人当天将剩余的4只乌鸡退回昌吉市康源养殖场，并由昌吉市康源养殖场自行处理完毕。截止2019年9月20日现场检查时，该批乌鸡在当事人处无剩余。 水磨沟区市场监督管理局执法人员于2019年9月20日现场检查时，当事人现场提供了其营业执照、食品经营许可证原件，提供了供货者的经营资质、产品进货单据及检验检疫合格证明文件，如实说明进货渠道，履行了进货查验记录制度。 当事人经营的生鱼经四川省食品药品检验检测院抽验，检验结论为不合格。当事人的行为违反《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十五条第一款第（一）项之规定，构成销售使用国家禁止的兽药的食用农产品行为。当事人经营的乌鸡经四川省食品药品检验检测院抽验，检验结论为不合格。当事人的行为违反《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十五条第一款第（二）项之规定，构成销售兽药残留超过食品安全标准限量的食用农产品行为。 依据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十六条第一款、 第二款之规定，当事人履行了规定的食用农产品进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食用农产品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源。依据《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第五十四条，之规定，免予行政处罚。不予行政处罚决定书文号：乌水市监处〔2019〕37号。**四、原因排查及食品销售经营者整改情况。**存在问题原因:经分析，当事人销售的乌鸡和生鱼购进时均遵守进货查验记录制度，现乌鸡和生鱼经抽检不合格原因可能来源于供货者或养殖场。针对上述问题经营者进行了如下整改：1．严格把关食品和食用农产品采购验收操作规程，建立健全食品及食用农产品的索证索票制度；2．学习食品安全法及相关法律法规；3．加强员工的食品安全学习培训。 |