



酱卤肉行业食品安全风险分析报告

汇报人：王梦琦



目录

CONTENTS

01 酱卤肉产品情况简介

02 监督检查数据及风险分析

03 案例分析

04 建议



01

酱卤肉产品情况简介

☀ 酱卤肉类

酱卤肉类：以鲜（冻）畜禽肉和可食副产品，加食盐、酱油（或不加）、香辛料等调味料，经预煮、浸泡、烧煮、酱制（卤制）等工艺加工而成的酱肉系列熟肉制品。

分类：



- [-] 肉及肉制品
 - [-] 生、鲜肉
 - [-] 预制肉制品
 - [-] 熟肉制品
 - [-] 酱卤肉制品类
 - 白煮肉类
 - 酱卤肉类
 - 糟肉类
 - 熏、烧、烤肉类
 - 油炸肉类
 - 西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类
 - 肉灌肠类
 - 发酵肉制品类
 - [-] 熟肉干制品
 - 肉罐头类
 - 其他熟肉制品
 - 肉制品的可食用动物肠衣类

酱卤肉行业基本情况



安徽 (443) 北京 (72) 重庆 (411) 福建 (275) 广东 (1247) 甘肃 (137) 广西 (480)
贵州 (78) 海南 (41) 河北 (326) 河南 (407) 黑龙江 (875) 湖北 (366) 湖南 (729)
吉林 (338) 江苏 (890) 江西 (127) 辽宁 (957) 内蒙古 (750) 宁夏 (985) 青海 (49)
陕西 (520) 四川 (550) 山东 (789) 上海 (76) 山西 (385) 天津 (57) 新疆 (67) 西藏 (12)
云南 (105) 浙江 (469)

根据国家食品药品监督管理总局在2015年6月公布的数据显示,酱卤肉制品已经成为肉制品中第三大发展迅速的

行业。目前我国大约有13039家经营制作酱卤肉产品的企业，优秀的酱卤肉品牌有鸿兴源、杏花楼、统一、三凤桥、咕咕鲜、喜旺、月盛斋、外婆卤、金华金字火腿等。主要分布在宁夏、黑龙江、江苏、辽宁等地。



酱卤肉类熟食制品是我国传统食品已有几千年历史，以其颜色鲜艳，味道浓郁，广受消费者青睐。近年来随着先进生产技术的投入应用，酱卤肉制品开始从小作坊式生产转变为大规模集约化制作，其市场占有率逐年增大。

序号	类别	产 品
1	香肠制品	中式香肠、发酵香肠、熏煮香肠、生鲜肠
2	火腿制品	干腌火腿、熏煮火腿、压缩火腿
3	腌腊制品	腊肉、咸肉、风干肉
4	酱卤制品	白煮肉、酱卤肉、糟肉
5	熏烧制品	熏烤肉、烧烤肉
6	干制品	肉松、肉干、肉脯
7	油炸制品	挂糊炸肉、清炸肉

在肉制品加工产品中，我国每天酱卤肉的消费量达1.51万吨左右，占我国传统肉制品消费量的40%,每年增长速度为15%左右，市场广阔，潜力巨大。



02

监督抽查数据及风险分析

产品标准:GB/T 23586--2009

表 1 感官要求

项 目	指 标
外观形态	外形整齐,无异物
色 泽	酱制品表面为酱色或褐色,卤制品为该品种应有的正常色泽
口感风味	咸淡适中,具有酱卤制品特有的风味
组织形态	组织紧密
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

5.2.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		
	畜肉类	禽肉类	畜禽内脏、杂类 ^a
蛋白质/(g/100 g) ≥	20.0	15.0	8.0
水分/(g/100 g) ≤	70		75
食盐/(以 NaCl 计)/(g/100 g) ≤	4.0		
亚硝酸盐/(以 NaNO ₂ 计)/(mg/kg)	应符合 GB 2726 规定		
铅/(Pb)/(mg/kg)			
无机砷/(mg/kg)			
镉/(mg/kg)			
总汞/(以 Hg 计)/(mg/kg)			
食品添加剂	应符合 GB 2760 规定		
^a 包括畜、禽类头颈、爪、蹄、尾等部分的制成品。			

污染物：食品在从生产（包括农作物种植、动物饲养和兽医用药）、加工、包装、贮存、运输、销售，直至食用等过程中产生的或由环境污染带入的、非有意加入的化学性有害物质。

污染物中文	食品类别 (名称)	限量要求	检验方法	备注	详情
镉	肉制品 (肝脏制品、肾脏制品除外)	≤0.1mg/kg	按GB 5009.15 规定的方法测定。	限量值以Cd计。	详情
镉	肝脏制品	≤0.5mg/kg	按GB 5009.15 规定的方法测定。	限量值以Cd计。	详情
镉	肾脏制品	≤1.0mg/kg	按GB 5009.15 规定的方法测定。	限量值以Cd计。	详情
铅	肉制品	≤0.5mg/kg	按GB 5009.12规定的方法测定。	限量以Pb计。	详情
N-二甲基亚硝胺	肉制品 (肉类罐头除外)	≤3.0μg/kg	按GB 5009.26 规定的方法测定。		详情
污染物中文	食品类别 (名称)	限量要求	检验方法	备注	详情
铬		≤1.0mg/kg	按GB 5009.123 规定的方法测定。	限量以Cr计。	详情
总砷		≤0.5mg/kg	按GB 5009.11 规定的方法测定。	限量以As计。	详情

复旦投毒案

N—二甲基亚硝胺（高毒）

危害：1、对眼睛、皮肤有刺激作用。

2、摄入、吸入或经皮肤吸收可能致死，接触可引起肝、肾损害。

3、较小剂量长期暴露也可能增加肝癌风险。

来源：1、在环境中存在，由加工环境带入

2、由食品中的亚硝酸盐转化（鱼类、肉类、腌制食品）



茶多酚（又名维多酚）	抗氧化剂	0.3	04.005	—	以油脂中儿茶素计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	04.008	—	以甘草酸计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	04.017	—	
迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）	抗氧化剂	0.3	04.022	—	
纳他霉素	防腐剂	0.3	17.030	235	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量<10mg/kg
硝酸钠，硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	09.001,09.003	251, 252	以亚硝酸钠（钾）计，残留量≤30mg/kg
亚硝酸钠，亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	09.002,09.004	250, 249	以亚硝酸钠计，残留量≤30mg/kg
植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠	抗氧化剂	0.2	04.006	—	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	04.019	—	

上级分类赋予的允许使用的食品添加剂



氨基乙酸（又名甘氨酸）	增味剂	抗氧化剂	3.0	12.007	640	氨基乙酸（羟基乙腈法）2017年3月21日由关于食品添加剂新品种氨基乙酸（羟基乙腈法）等的2017年第3号公告增补
刺云实胶	增稠剂		10.0	20.041	417	
红曲黄色素	着色剂		按生产需要适量使用	08.152	—	
红曲米，红曲红	着色剂		按生产需要适量使用	08.119, 08.120	—	
β-胡萝卜素	着色剂		0.02	08.010	160a	
β-环状糊精	增稠剂		1.0	20.024	459	
ε-聚赖氨酸	防腐剂		0.25	17.037	—	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂		按生产需要适量使用	20.042	424	
辣椒橙	着色剂		按生产需要适量使用	08.107	—	
辣椒红	着色剂		按生产需要适量使用	08.106	—	



表 2 微生物限量

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/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 发酵肉制品类除外。					

表 3 致病菌限量

食品类别	致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 或/25 mL 表示）				检验方法	备注
		n	c	m	M		
肉制品 熟肉制品 即食生肉制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法	
	大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB/T 4789.36	仅适用于牛肉制品

酱卤肉制品的抽检项目



酱卤肉制品	酱卤肉制品	高	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、总砷（以As计）、氯霉素、酸性橙Ⅱ、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌0157:H7、商业无菌
-------	-------	---	--



亚硝酸钠，亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	09.002,09.004	250, 249	以亚硝酸钠计，残留量≤30mg/kg
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.075	17.003, 17.004	200, 202	以山梨酸计
脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）	防腐剂	0.5	17.009(i),17.009 (ii)	265,266	以脱氢乙酸计





- 乌海市地产酱卤肉制品合格率达95.6% 2017-06-05 16:45
- 湖南安乡县查获一家未经许可非法加工生产酱卤肉制品黑作坊 2017-04-21 08:29
- 联合执法 重拳出击 长春二道一酱卤肉黑作坊被端 2017-01-14 11:24
- 长春二道区苇子沟村内加工酱卤肉黑作坊 现场脏乱异味扑鼻碎渣物令人作呕 2017-01-11 16:37
- 圣都食品售卖问题酱卤肉 获利144元被罚5万元 2016-12-26 15:09



- 西宁王府井百货所销售多款酱卤肉制品抽检不合格 2016-10-11 09:16
- 成都：春节前食品抽检 有3批酱卤肉不合格 2016-02-04 08:58
- 济南严查食品安全 酱卤肉厂无防蝇设施被责改 2015-08-07 17:12
- 无锡市惠山区市场监管局集中约谈酱卤肉制品企业 2015-07-23 14:35
- 中国农科院加工所首次研发出酱卤肉制品定量卤制技术 2015-06-10 10:11



- 重庆长寿区开展酱卤肉制品专项检查 2015-04-27 11:00
- 贵州质监局发布关于2013年第六批食品质量监督抽查酱卤肉制品、熏煮香肠火腿制品抽检结果公告（黔质技监 2014-01-17 09:12
- 长沙酱卤肉制品抽检合格率63% 2批次婴幼儿奶粉检出致病菌 2012-04-14 11:52
- 成都市工商局抽检：“张大哥”“川州”酱卤肉下柜 2010-05-21 08:00
- 成都酱卤肉质量合格率87% 菌落总数、防腐剂超标 2010-05-18 16:50

- 卫生部查处18种微生物指标不符标准的酱卤肉产品 2007-06-07 14:24

江苏省酱卤肉类熟食卫生状况调查 表 1 商场 (超市)、餐饮企业酱卤肉抽检结果

支持编辑PDF文档文本、图片、表单等

监测项目	散装		定型包装		合 计	
	样本数	合格率 (%)	样本数	合格率 (%)	样本数	合格率 (%)
亚硝酸钠	常熟市 2010					
苯甲酸						
山梨酸						
色素 (柠檬黄)						
菌落总数						
大肠菌群						
致病菌						
合 计						

表 1 不同酱卤制品质量情况

	检测 样品 数	大肠菌群		细菌总数		亚硝酸盐		合计	
		合格 份数	合格率 (%)	合格 份数	合格率 (%)	合格 份数	合格率 (%)	合格份 数	合格率 (%)
牛肉类	22	10	45.45	18	81.82	9	40.91	6	27.27
猪肉类	27	12	44.44	17	62.96	25	92.59	10	37.04
鸡肉类	25	12	48.00	20	80.00	23	92.00	11	44.00
鸭肉类	15	7	46.67	14	93.33	13	86.67	6	40.00
合计	89	41	46.07	69	77.53	70	78.65	33	37.08

表 2

检测项目	检验批次
菌落总数	204
大肠菌群	204
沙门氏菌	204
金葡菌	204
亚硝酸盐	204
亚硝酸盐	204
砷	204
镉	204
汞	204

食用冰块

菌落总数、沙门菌、志贺菌、金黄色葡萄球菌

350 74.0

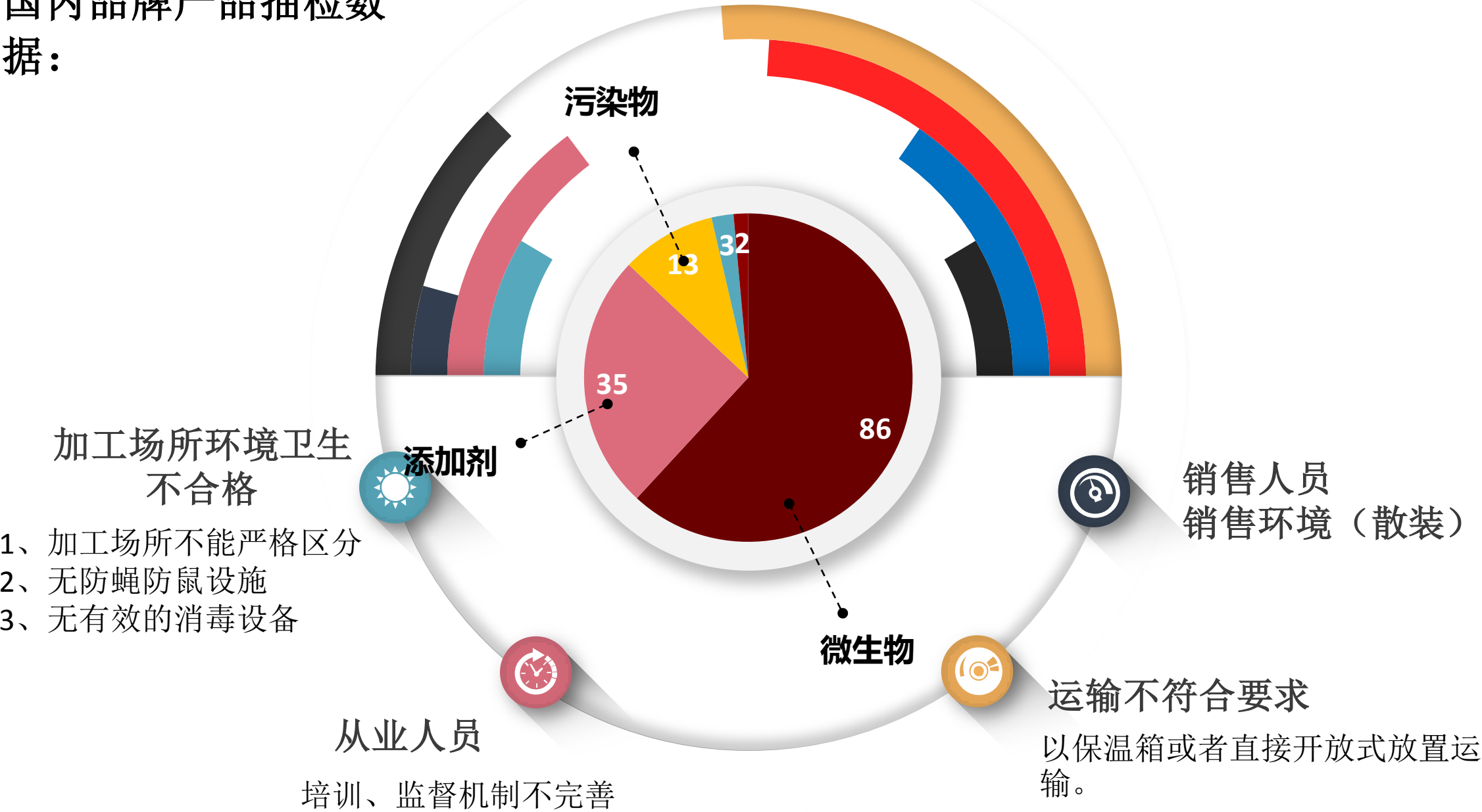
豆腐

菌落总数、大肠菌群、致病菌

193 53.4

卤肉
不合

国内品牌产品抽检数据：



1、生产者流动性大

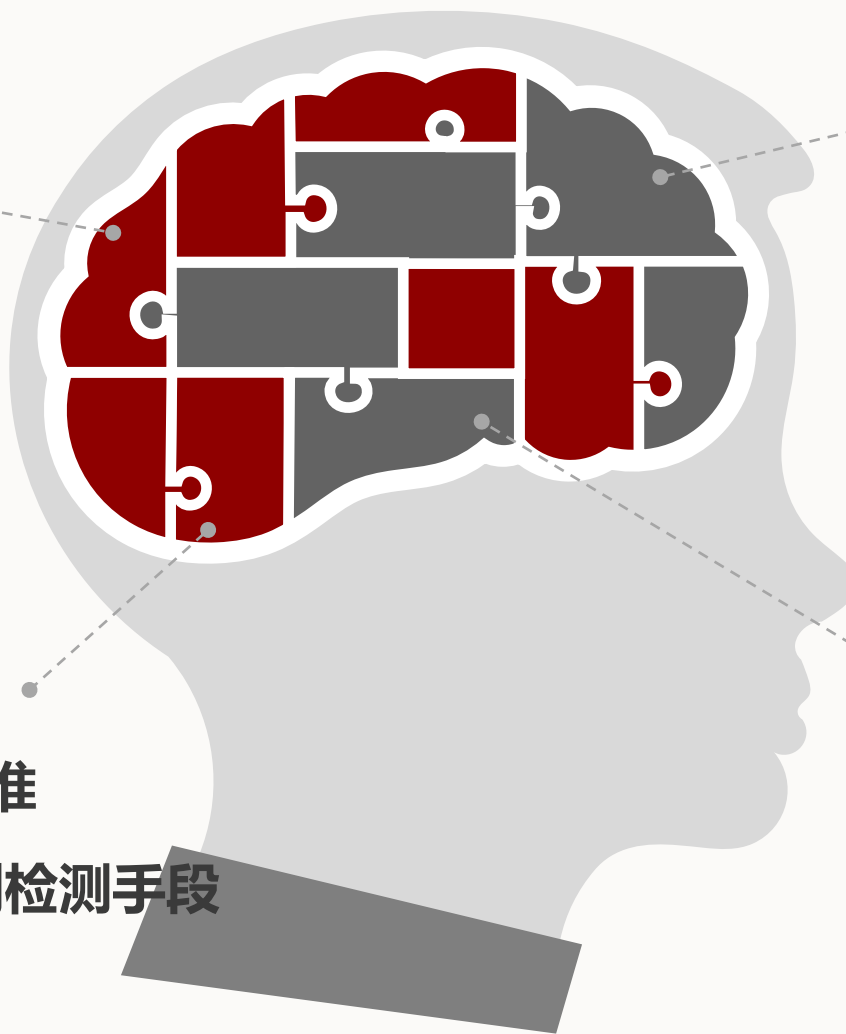
当监查频率增加时，他们歇业，或异地继续加工销售，难以对其进行有效监督。

2、原材料品质难以控制

3、无视添加剂标准

没有有效的添加剂检测手段

4、没有明确的生产日期和保质期

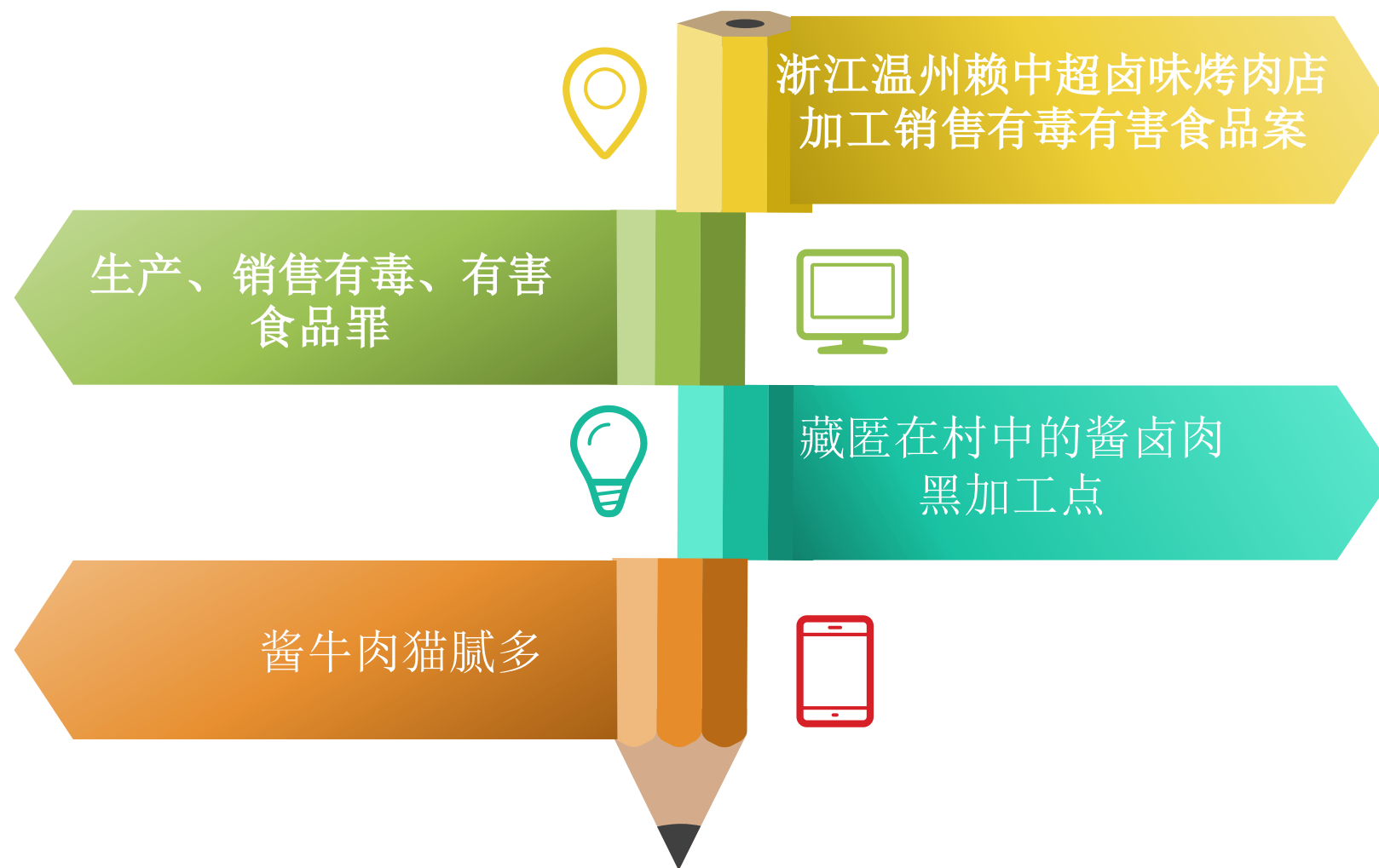




03

案例分析

案例分析





浙江温州赖中超卤味烤肉店加工销售有毒有害食品案

● 国家食品药品监管总局将其列为2015年度全国食品安全十大典型案例的首案

2015年7月，浙江省温州市瓯海区食品药品监管部门接到群众举报，称对赖中超、蒋成全经营的卤味烤肉店销售的卤肉上瘾，怀疑添加违禁物质。瓯海区食品药品监管部门联合公安机关对该店进行了突击检查，现场查获混有罂粟粉的调味料20克、罂粟壳350克。经查，赖中超为拉拢回头客，自2014年8月，在加工卤肉时采用将完整罂粟壳放在汤料包里置于卤汤中，或将罂粟壳碾磨成粉末，混入其他香料，直接撒在卤肉上等方式，进行非法添加。根据赖中超供述，执法人员查处了向其销售罂粟壳的仟家味调味品店，以及该店的上线位于福建省福州市的淑芳香料商行，共查获罂粟壳19千克。卤味烤肉店经营者赖中超、蒋成全被瓯海区食品药品监管部门列入2015年第二期瓯海区食品安全黑名单，向社会公示。

依据刑法第一百四十四条和《最高人民法院最高人民检察院关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》第九条第一款的规定，上述人员的行为涉嫌构成生产、销售有毒、有害食品罪，根据行政处罚法第二十二条的规定，瓯海区食品药品监管部门将案件移送公安机关。仟家味调味品店和淑芳香料商行的经营者黄剑文、傅莉莉、葛淑芳3人已被人民检察院以贩毒罪提起公诉。



04

建议与总结

1、从正规渠道选购正规品牌生产的酱卤肉制品



2、尽量选购成品包装的酱卤肉产品

检查有没有涨袋、油渍浸出等问题.



3、加热后食用



消费者

生产者



1、按照国家标准使用添加剂



2、优化生产工艺流程，保证生产环境符合标准，严格培训和监督从业人员，提高他们的食品卫生素养



3、使用真空包装或者铝箔包装

可以减少空气和阳光对酱卤肉食品的影响



感谢聆听 批评指导

请替换文字内容

1、从正规渠道选购正规品牌生产的酱卤肉制品

01

02

请替换文字内容

Please replace text, click add relevant headline, modify the text content, also can copy your content to this directly.

2、尽量选购成品包装的酱卤肉产品
检查有没有涨袋、油渍浸出等问题.

03

04

请替换文字内容

Please replace text, click add relevant headline, modify the text content, also can copy your content to this directly.



请替换文字内容

1、从正规渠道选购正规品牌生产的酱卤肉制品

2、

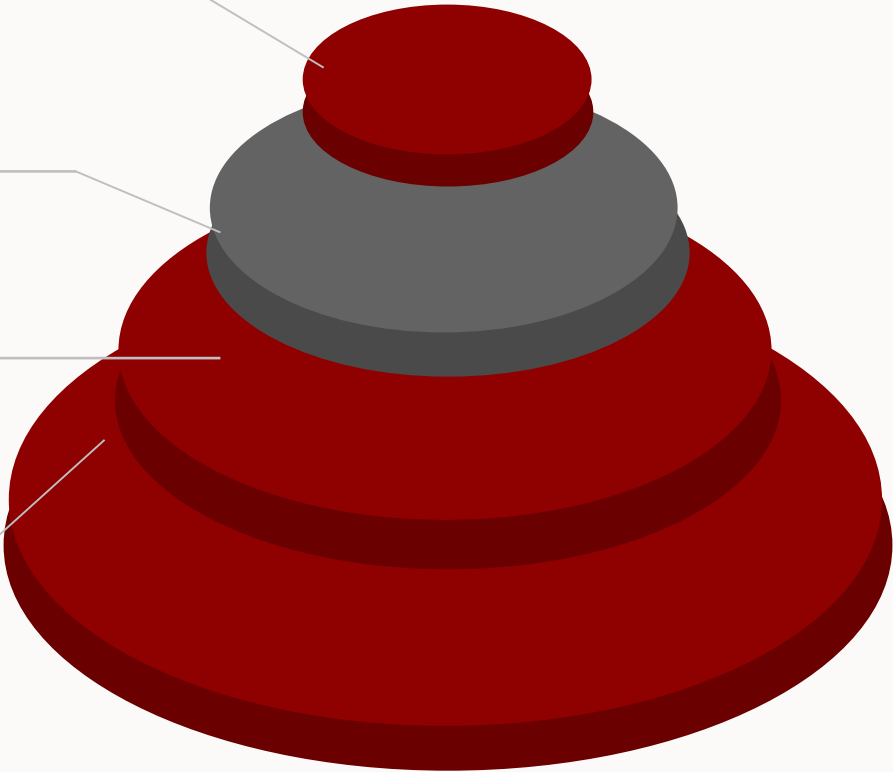
Please replace text, click add relevant headline, modify the text content, also can copy your content to this directly..

请替换文字内容

Please replace text, click add relevant headline, modify the text content, also can copy your content to this directly..

请替换文字内容

Please replace text, click add relevant headline, modify the text content, also can copy your content to this directly..





铅

肉及肉制品	
肉类(畜禽内脏除外)	0.2
畜禽内脏	0.5
肉制品	0.5

镉

肉及肉制品	
肉类(畜禽内脏除外)	0.1
畜禽肝脏	0.5
畜禽肾脏	1.0
肉制品(肝脏制品、肾脏制品除外)	0.1
肝脏制品	0.5
肾脏制品	1.0

汞

肉及肉制品		
肉类	0.05	—

砷

肉及肉制品	0.5	—
-------	-----	---

铬

肉及肉制品	1.0
-------	-----

N—二甲基亚硝胺

表 10 食品中 N-二甲基亚硝胺限量指标

食品类别(名称)	限量 μg/kg
肉及肉制品	
肉制品(肉类罐头除外)	3.0
熟肉干制品	3.0

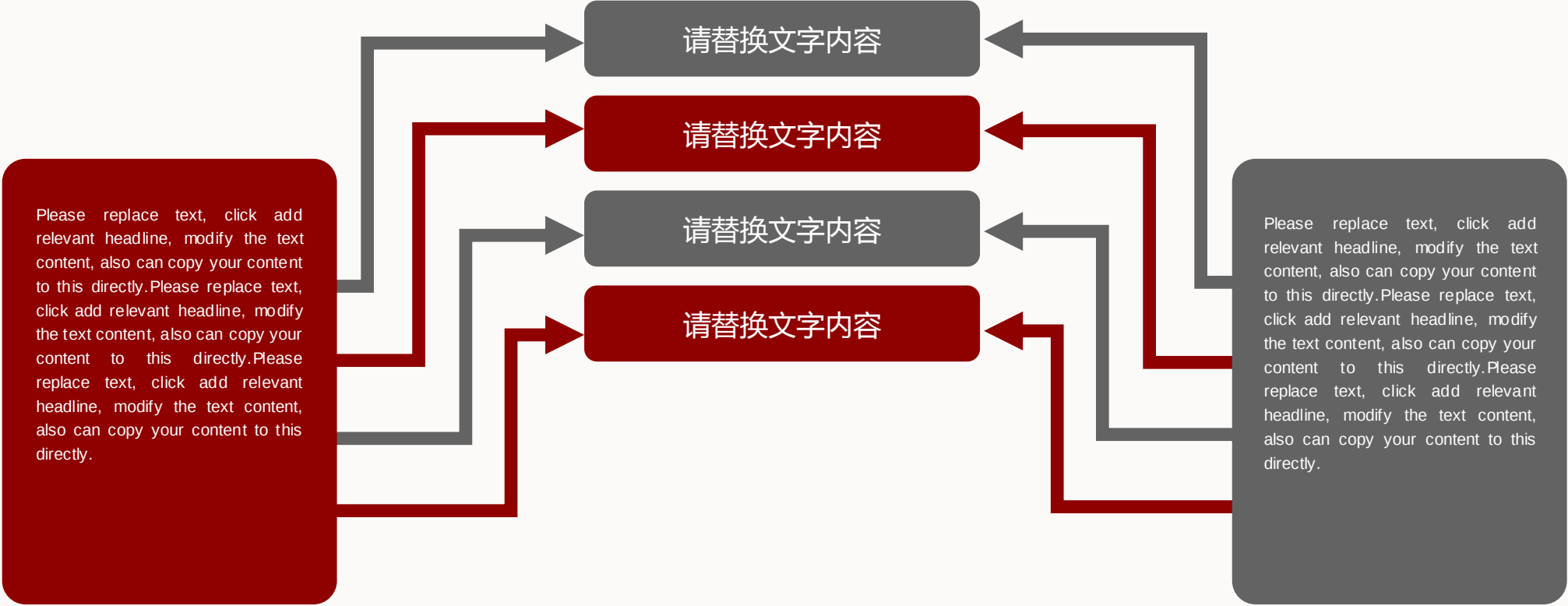
表1 食品中致病菌限量

食品类别	致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25 g 或/25 mL 表示）				检验方法	备注
		n	c	m	M		
肉制品 熟肉制品 即食生肉制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法	
	大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB/T 4789.36	仅适用于牛肉制品

表 2 微生物限量

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/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 发酵肉制品类除外。					

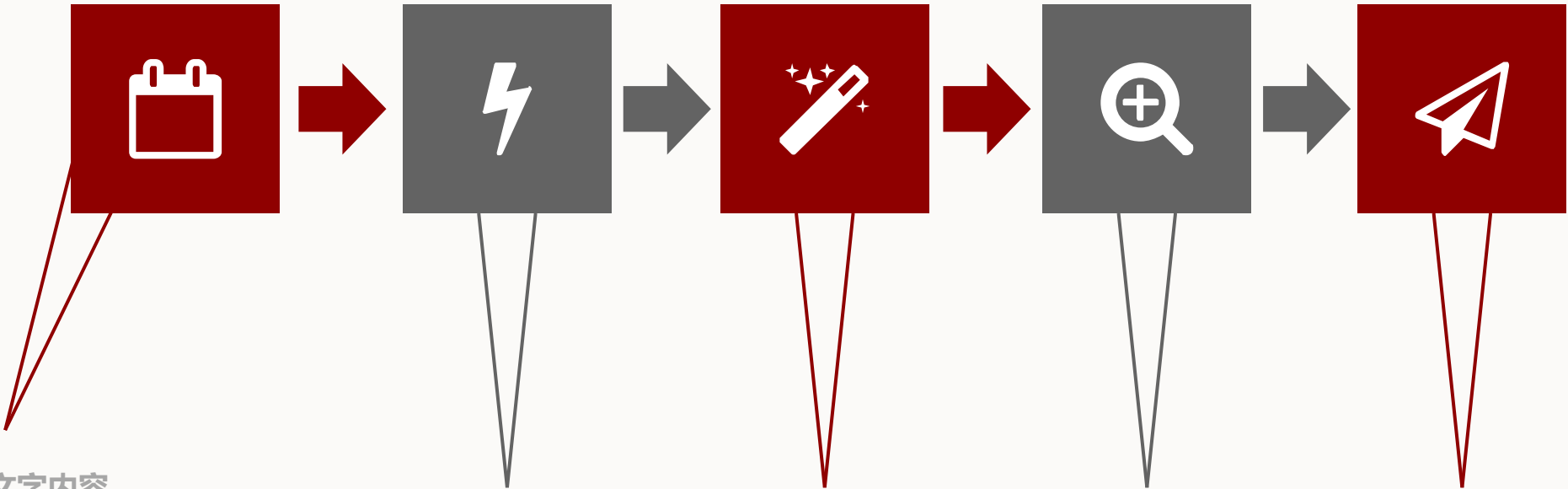
请替换文字内容



请替换文字内容



请替换文字内容



请替换文字内容

Please replace text, click add relevant headline, modify the text content, also can copy your content to this directly.

请替换文字内容

Please replace text, click add relevant headline, modify the text content, also can copy your content to this directly.

请替换文字内容

Please replace text, click add relevant headline, modify the text content, also can copy your content to this directly.

请替换文字内容

Please replace text, click add relevant headline, modify the text content, also can copy your content to this directly.

请替换文字内容

Please replace text, click add relevant headline, modify the text content, also can copy your content to this directly.

请替换文字内容



请替换文字内容

CLICK ON ADD RELATED TITLE WORDS



点击添加标题文字，修改文字内容，也可以直接复制你的内容到此。

点击添加相关标题文字，点击添加相关标题文字，点击添加相关标题文字，点击添加相关标题文字。点击添加相关标题文字，点击添加相关标题文字，点击添加相关标题文字，点击添加相关标题文字。点击添加相关标题文字。

请替换文字内容



请替换文字内容

