遂宁市市场监督管理局
假劣肉制品集中整治典型案例通报

（第一期）

一、遂宁市安居区某乡厨经营有异味食品、经营食品未办理健康证案

2026年2月7日，遂宁市安居区市场监管局接群众反映，某乡厨制作的肉类食品不新鲜、有异味。经现场检查，反映情况属实，同时发现该乡厨无法提供有效期内的健康证。

当事人上述行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第六项、第四十五条第二款，以及《四川省食品安全条例》第一百零四条的规定，遂宁市安居区市场监管局对其作出警告、罚款 500 元的处罚决定。

典型意义：乡厨是农村集体聚餐食品安全的关键主体，直接关系基层群众 “舌尖上的安全”。本案聚焦农村聚餐风险隐患，针对食材腐败变质、从业人员无有效健康证两类突出问题依法处置，释放了规范乡厨经营、压实农村集体聚餐食品安全主体责任的监管信号，警示农村乡厨务必严把食材采购验收、储存加工关口，落实从业人员健康管理要求，严防群体性食品安全事故发生。

二、遂宁经开区某食品有限公司超范围使用食品添加剂案

2026年3月30日，遂宁市市场监管局经开区分局接青

海省西宁市城北区市场监管局案件移送函，称遂宁经开区某食品有限公司生产的“草原耗牛血千层”中检出食品添加剂红曲红，涉嫌超范围使用食品添加剂。

经核实，遂宁经开区某食品有限公司出于着色增加卖相需要，在生产的“草原耗牛血千层”（预制调理肉制品）添加红曲红，超出《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760）限定使用范围，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（四）项的规定。依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第（三）项的规定，遂宁市市场监管局经开区分局对其作出没收违法所得1588元、罚款50000元的处罚决定。

典型意义：毛肚、黄喉等水发肉制品是群众消费热门食材，部分经营主体为改善食材外观、延长保存期限，超范围超限限量使用食品添加剂，存在较大食品安全风险。本案从严查处肉制品加工环节非法添加违法行为，有力震慑泡（涨）发肉制品行业违法违规操作，督促肉制品生产经营者严格执行食品添加剂使用规范，落实进货查验、加工管控义务，守住肉制品加工安全底线。

三、射洪市某冒菜餐饮店对商品作虚假或者引人误解的宣传的行为案

2026年4月9日，射洪市市场监管局执法人员在对射洪市某冒菜餐饮店进行现场检查时发现，当事人在其“美团”

店铺宣称菜品“麻辣肉片”主料、辅料均为猪里脊，实际该菜品“麻辣肉片”配料为鸭肉、水、食用植物油等；菜品“开花肠”主料为猪肉，实际该菜品生产主料鸡肉≥23%；菜品“虾饺”主料为“虾”，实际该菜品主料鱼糜≥15%，涉嫌未如实向消费者告知商品信息、对经营的食品作虚假宣传。

当事人上述行为违反了《中华人民共和国反不正当竞争法》第九条第一款的规定，依据《中华人民共和国反不正当竞争法》第二十五条第一款，射洪市市场监管局责令当事人停止上述违法行为，处罚款1000元。

典型意义：线上餐饮已成为肉制品消费重要渠道，部分商家利用消费者信息差，以低价禽肉冒充猪肉、以鱼糜制品冒充鲜虾原料，虚假标注肉制品原料，侵害消费者知情权、选择权。本案查处线上餐饮肉制品原料虚假宣传行为，明确线上线下监管标准一致，警示餐饮经营者线上平台宣传内容必须真实准确，严禁虚构肉制品原料构成，同时引导广大消费者理性辨别线上餐饮菜品原料宣传，维护自身合法权益。