



腌腊肉制品风险分析报告

汇报人：魏娜
指导教师：刘士健



目录

01 腌腊肉产品简介

02 监督检查数据

03 相关案例

04 风险分析



腌腊肉产品简介



腌腊肉概念

以鲜(冻)畜、禽肉或其可食副产品为原料, 添加或不添加辅料, 经腌制、烘干(或晒干、风干)等工艺加工而成的非即食肉制品。

其主要特点是肉质细致, 色泽红白分明, 滋味咸鲜可口, 风味独特, 便于携带和贮藏。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有产品应有的色泽, 无黏液、无霉点	取适量试样置于白瓷盘中, 在自然光下观察色泽和状态, 闻其气味
气味	具有产品应有的气味, 无异味、无酸败味	
状态	具有产品应有的组织性状, 无正常视力可见外来异物	



腌腊肉分类

根据GB 2730-2015 分类, 腌腊肉制品还包括火腿、腊肉、咸肉、香(腊)肠。

2.2 火腿

以鲜(冻)猪后腿为主要原料, 配以其他辅料, 经修整、腌制、洗刷脱盐、风干发酵等工艺加工而成的非即食肉制品。

2.3 腊肉

以鲜(冻)畜肉为主要原料, 配以其他辅料, 经腌制、烘干(或晒干、风干)、烟熏(或不烟熏)等工艺加工而成的非即食肉制品。

2.4 咸肉

以鲜(冻)畜肉为主要原料, 配以其他辅料, 经腌制等工艺加工而成的非即食肉制品。

2.5 香(腊)肠

以鲜(冻)畜禽肉为原料, 配以其他辅料, 经切碎(或绞碎)、搅拌、腌制、充填(或成型)、烘干(或晒干、风干)、烟熏(或不烟熏)等工艺加工而成的非即食肉制品。



腌腊肉分类



腌腊肉种类繁多，同一品种，又因产地，所选原料部位，加工方法等的不同而各具特色。

以原料分：猪肉、牛肉、羊肉及其脏器和鸡、鸭、鱼等；
以产地分：有广东、湖南、云南、四川等之别；

著名的品种有广式腊肉、金华火腿、南京板鸭、湖南腊肉、四川腊肉等。



产业集中情况

全国共有**4204**家腌腊肉**注册企业**

安徽 (253)	北京 (5)	重庆 (198)	福建 (27)	广东 (451)	甘肃 (14)	广西 (150)	贵州 (129)
海南 (17)	河北 (28)	河南 (68)	黑龙江 (50)	湖北 (150)	湖南 (408)	吉林 (31)	江苏 (298)
江西 (117)	辽宁 (28)	内蒙古 (14)	宁夏 (3)	青海 (7)	陕西 (64)	四川 (742)	山东 (111)
上海 (111)	天津 (2)	新疆 (32)	西藏 (11)	云南 (227)	浙江 (456)		

腌腊肉在中国南北均有出产，南方以腌腊猪肉较多，北方以腌牛肉为主。

我国腌腊肉产业分布特点：企业数量多且分布广泛，主要集中在四川、浙江、广东、湖南等地。此外，小作坊数量也很庞大并具有不稳定性。



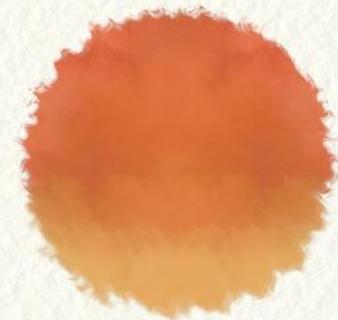
产量及消费量



以火腿为例

目前，金华火腿年产量不到300万只，全国火腿产量约在500万只左右，按人口算中国人均年消费火腿20克。

而作为世界火腿强国的西班牙和意大利，年产量均在4000万只以上，人均消费6公斤，人均消费量是我国的300倍。



2
贰

监督抽查数据



抽检项目



表 4-2 腌腊肉制品检验项目

序号	检验项目	依据法律法规或标准	检测方法
1	三甲胺氮 ^a	GB 2730 2.5mg/kg	GB 5009.179
2	过氧化值 (以脂肪计)	GB 2730 0.5mg/kg	GB 5009.227
3	铅 (以 Pb 计)	GB 2762 0.5mg/kg	GB 5009.12
4	镉 (以 Cd 计)	GB 2762 0.1mg/kg	GB 5009.15
5	铬 (以 Cr 计)	GB 2762 1.0mg/kg	GB 5009.123
6	总砷 (以 As 计)	GB 2762 0.5mg/kg	GB 5009.11
7	N-二甲基亚硝胺	GB 2762 3.0ug/kg	GB 5009.26
8	亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计)	GB 2760 0.15mg/kg	GB 5009.33
9	苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	GB 2760 不得使用	GB 5009.28
10	山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	GB 2760 不得使用	GB 5009.28
11	脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)	GB 2760 0.5g/kg	GB 5009.121
12	胭脂红	GB 2760 不得使用	GB/T 9695.6
13	氯霉素	整顿办函 (2011) 1 号	GB/T 22338
注	a. 限火腿。		



三甲胺氮

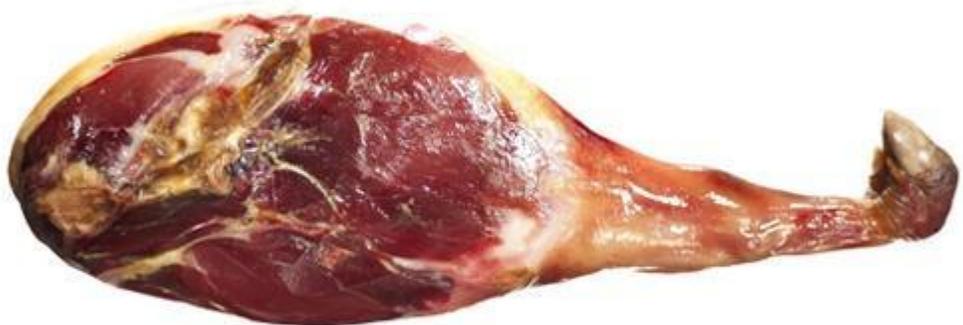


三甲胺氮不是食品添加剂的范畴，而是在细菌的作用下，腐败过程中产生的。在一定程度上能够反映产品的新鲜度

猪肉中含有**氧化三甲胺**[(CH₃)₃NO]，经细菌及酶还原成**三甲胺**。

由于原料变质及加工不当或天热时切片暴露过久，细菌生长引起变质从而引起火腿三甲胺增高。

变质火腿有鱼腥臭，且腿内色泽返鲜红。对于火腿而言，其含量与其是否变质有明显对应关系，并与感官高度相关。





监督抽查数据



- 南充一餐饮店老板用亚硝酸盐腌腊肉 被禁业判刑 2014-10-21 09:07
- 广州工商发布2013年第四季度流通环节腌腊肉制品抽样检验情况 2014-01-22 11:02
- 贵州质监局发布关于2013年第六批食品质量监督抽查腌腊肉制品抽检结果公告 (黔质技监公告[2013]34号) 2014-01-17 09:19
- 上海: 7-8月食品监测全市合格率97% 2013-11-07 09:35
- 四川省食药监局关于2013年第1期餐饮服务食品安全监督抽检情况的通报 2013-05-09 10:41
- 重庆: 4个腌腊肉黑窝点被查 2013-02-06 16:24
- 重庆: 腌腊肉制品抽样合格率96.97% 2013-01-23 13:42
- 广州: 腌腊肉抽检90%达标 市消委会建议尽量选购预包装近期生产产品 2011-12-28 16:00
- 2011年第2季度上海市腌腊肉制品质量专项监督抽查结果 2011-09-03 09:52
- 广州腌腊肉制品抽查 三批次产品不合格 2011-07-28 09:56
- 上海质监局公布第2季度腌腊肉制品质量抽查结果 总体合格率为96.6% 2010-07-09 08:56
- 武汉曝光8种不合格食品 2010-04-29 08:34
- 《腌腊肉制品卫生标准》标准实施4年 农贸菜市场香肠腊肉仍“裸奔” 2010-01-09 11:11
- 北京要求腌腊肉4月起包装销售 2008-03-29 08:45

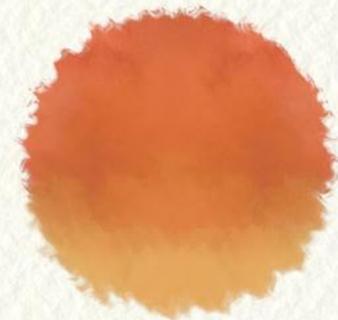
产品分类	产品名称	被抽样企业名称	通报单位	抽检结果	通报时间	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	广式腊肉 (腌腊肉制品)	平南县志天杂货店	广西食药监	不合格	2019-01-02	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	风味肠 (腌腊肉制品)	广州市白云区松洲明豪食品商行	广东食药监	不合格	2018-09-13	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	风味肠(腌腊肉制品)	东莞市大岭山源发腊味经营部	广东食药监	不合格	2018-08-16	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	风味肠(腌腊肉制品)	东莞市大岭山源发腊味经营部	广东食药监	不合格	2018-08-16	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	风味肠 (腌腊肉制品)	深圳市聚汇佳购物广场有限公司	广东食药监	不合格	2018-08-16	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	风味肠(腌腊肉制品)	东莞市大岭山源发腊味经营部	广东食药监	不合格	2018-08-16	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	风味肠 (腌腊肉制品)	广州市增城华购好又多购物中心	广东食药监	不合格	2018-01-18	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	腌腊肉	六安市人民公园园外园餐厅	安徽食药监	不合格	2017-02-22	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	腌腊肉 (猪肉)	六安市味道尚食餐饮有限公司	安徽食药监	不合格	2017-02-22	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	咸肉 (腌腊肉制品)	安徽满天星连锁超市有限公司兴海店	安徽食药监	不合格	2017-01-11	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	肉制品(腌腊肉制品)(纯精腿心)	义乌市默宏食品店(张涵有)	浙江食药监	不合格	2016-12-12	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	腌腊肉(猪肉)	六安市金安区好友汇酒楼	安徽食药监	不合格	2016-11-02	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	腰花 (腌腊肉制品)	上海三桥冷冻食品有限公司	上海食药监	不合格	2016-04-20	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	腌腊肉	屏山县廖敬白砍鸡餐厅	四川食药监	不合格	2015-12-30	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	腌腊肉	冯绍荣 (冯绍容)	重庆食药监	不合格	2015-12-20	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	金华香肠 (腌腊肉制品)	四川华润万家好来超市有限公司高新区店	国家食药监	不合格	2015-09-28	查看
肉及肉制品-->腌腊肉制品	广味香肠 (腌腊肉制品)	四川省青衣羌文化传播有限公司	四川食药监	不合格	2015-07-30	查看



监督抽查数据



产品名称	通报时间	通报单位	不合格原因	检测结果	标准/法规限值	处罚措施
广式腊肉	2019-1-2	广西食药监	过氧化值	1.7g/100g	≤0.5g/100g	依法处置
德国风味咸猪手	2015-2-16	国家食药监	亚硝酸盐	91mg/kg	≤30mg/kg	依法查处
腌腊肉	2015-12-20	重庆食药监	总汞	0.66mg/kg	≤0.05mg/kg	下架、召回
风味肠	2018-9-13	广东食药监	胭脂红	0.0011g/kg	不得使用	召回整改



相关案例



相关案例



2013年2月重庆市沙坪坝区公安分局一举捣毁 4个非法生产不符合安全标准的腌腊制品黑窝点，抓获犯罪嫌疑人 8名，查获价值约 50万元的病死猪肉及腌腊制品 10余吨，及时阻止了这批腌腊制品流入市场，保障了市民餐桌安全。

黑作坊煤球熏制腊肉、喷洒农药防止腊肉腐坏



相关案例



2014年10月南充一餐饮店老板违反国家规定，将禁用的食品添加剂亚硝酸盐用于腌制销售腊肉，被腌制腊肉量达2600斤，其中约50多斤腌腊制品已在自家餐饮店销售给客人食用，获利2000余元。该食品足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病。

据此，法院判处母某有期徒刑8个月，缓刑1年，并处罚金1万元，违法所得2000元予以追缴。扣押的腌腊制品予以没收并处理，同时禁止母某在一年内从事食品的生产、销售及相关活动。



相关案例



用腌腊肉的盐炒菜 一家四口亚硝酸盐中毒

2016年12月3日凌晨，一家四口因食物中毒被送进太和医院急诊科。患者是陕西白河人，2日晚上，一家人吃过晚饭后，出现不同程度头晕、呕吐症状，73岁的奶奶病症最严重，出现呼吸衰竭。很快，四人被送到当地一家医院接受治疗，医生经过初步诊断，一家四口均为亚硝酸盐中毒。太和医院急诊科接诊后迅速组织抢救，主任医师立即指示护士给四位患者催吐洗胃，监测生命体征，建立静脉通道输液，静滴亚甲蓝。经过医护人员3小时紧急抢救，一家四口脱离生命危险。



相关案例

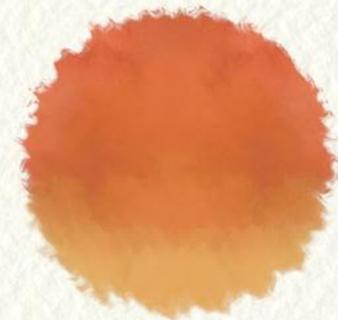


loading...

如何预防降低亚硝酸盐毒性？

首先要购买正规食盐；

其次，不食用存放过久或变质的蔬菜；
在食用加工肉制品、咸菜等食品时，
搭配富含维生素C、茶多酚等成分的食物，
以降低可能存在的毒性。



风险分析



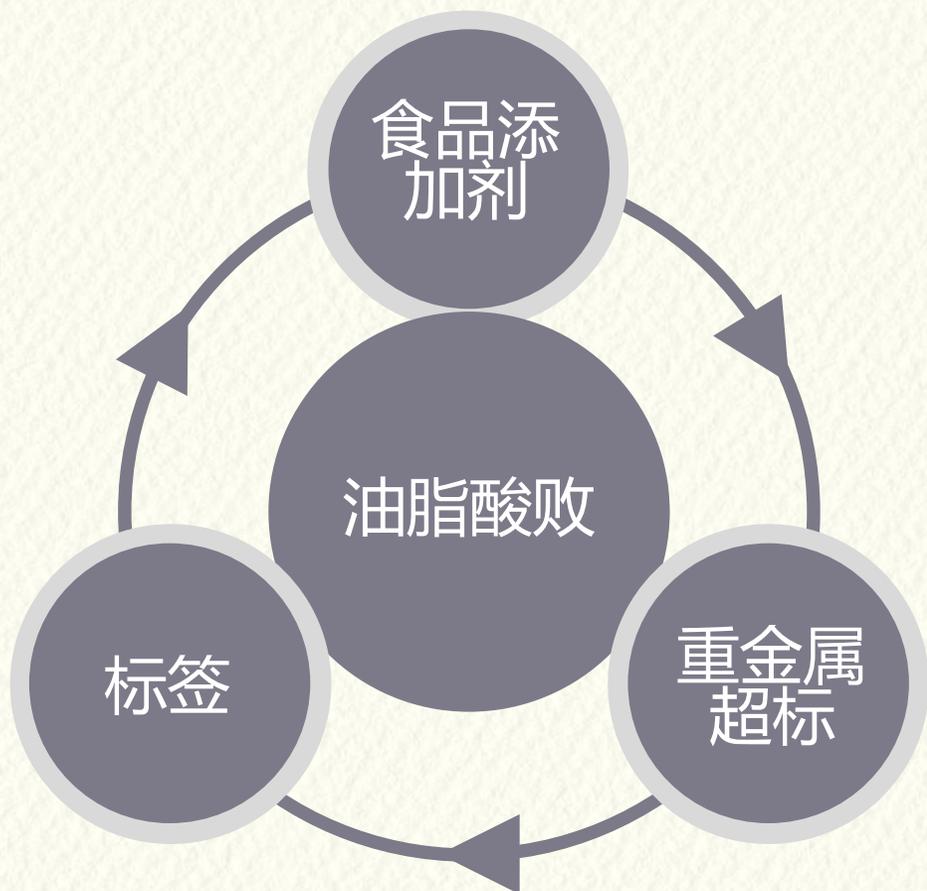


风险分析





主要危害指标



- 1 原料在加工环境中暴露时间较长，成品不经杀菌处理且脂肪含量偏高，因此存在油脂酸败风险
- 2 黑作坊用煤火熏制腊肉，“煤里面含有的砷等化学成分，从而造成重金属超标
- 3 为了防腐、护色而超限量、超范围地加入一些食品添加剂
- 4 标签不规范



主要危害指标



铅Pb：主要对神经、造血系统和肾脏的危害

铬Cr：对皮肤、黏膜、消化道有刺激性和腐蚀性

镉Cd：可在人体中积累引起急、慢性中毒

砷As:慢性中毒可引起皮肤病变，神经、消化和心血管系统障碍



高危或特殊人群



婴幼儿是腌腊肉的高危人群，会给其肝脏和肾脏带来很大的解毒和排毒压力。“有些孩子胃口不好，家长就给孩子吃腌菜腌肉。这种方法万万使不得，只会害了孩子。”

潜在危害性



- ✓ 腌腊肉属盐渍、烟熏加工肉制品。WHO 国际癌症研究署(IARC)已将其定义为一类致癌物。

腌腊肉制品制作过程中常加入硝酸钠或亚硝酸钠作为发色剂和抑菌剂。

过量的亚硝酸盐与蛋白质分解产生的胺反应形成亚硝胺等**N-亚硝基化合物**(NOC) 致癌物，且经过烟熏的肉可产生致癌物**多环芳烃**(PAH)、**苯并芘**(BaP),均可引起多类型肿瘤。



节假日产品



每逢春节，餐桌上总少不了色香味俱全的腊肉香肠，让人垂涎欲滴，显得年味儿十足，同时临近春节也是腌腊肉制品生产销售旺季。





国家食药监总局发布 腌腊肉制品的消费提示



一、自制讲科学

家庭自制腌腊肉制品时，一是要选择有质量保障的原料肉；二是要选择在合适的时节进行加工；三是要避免鼠虫的危害，做好防护措施。

二、选购看细节

应在正规商场和超市购买腌腊肉制品，选择包装完好、标签标识清晰、感官正常、保质期内的产品，避免购买胀袋、包装破损、外观发生变化或产品表面明显有菌斑的腌腊肉制品。

三、保存要适当

腌腊肉制品一般需密封包装、隔绝氧气、保持干燥、低温贮存和避免阳光照射。

四、食用按说明

食用时，应严格按照烹制方法进行加工，要做到完全熟制后再食用；拆包装后的产品应冷藏或置于阴凉干燥处，并尽快食用。多数腌腊肉制品含盐量偏高，应合理食用。



谢



谢

