

食盐质量安全监管

张士侠

2021年12月

提 纲

1. 监管要求
2. 质量安全形势
3. 主要风险问题
4. 下一步工作

- 第一部分 监管要求

监管依据

适用法律

《刑法》食品安全等相关条款
《食品安全法》所有适用条款

适用法规

《食盐专营办法》(国务院令 第696号)
《中华人民共和国食品安全法实施条例》(国务院令 第721号)
《食盐加碘消除碘缺乏危害管理条例》(国务院令 第163号)

适用规章

《食盐质量安全监督管理办法》(国家市场监督管理总局令第23号)
《食品生产许可管理办法》(国家市场监督管理总局令第24号)

.....

适用标准

《食品安全国家标准 食用盐》(GB 2721-2015)
《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)
《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)
《食品安全国家标准 食用盐碘含量》(GB 26878-2011)
《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)



➤ 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

➤ 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	白色	取适量试样于白色洁净浅盘中,在自然光线下,观察其色泽和状态。闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	味咸,无异味	
状态	结晶体,无正常视力可见外来异物	

➤ 理化指标

项 目	指 标	检验方法
氯化钠 ^a (以干基计)/(g/100 g)	≥ 97.00	GB 5009.42
氯化钾 ^b (以干基计)/(g/100 g)	10~35	
碘 ^c (以 I 计)/(mg/kg)	< 5	
钡(以 Ba 计)/(mg/kg)	≤ 15	
^a 不适用于低钠盐。 ^b 仅适用于低钠盐。 ^c 强化碘的食用盐碘含量应符合 GB 26878 的规定。		

GB2760、GB2762



GB 2721-2015食品安全国家标准 食用盐

- 污染物限量
应符合GB 2762的规定。

指标要求	铅	砷	镉	汞
限量 (mg/kg)	2.0(以Pb计)	0.5(以As计)	0.5(以Cd计)	0.1(以Hg计)

- 食品添加剂
应符合GB 2760的规定。

添加剂名称	硅酸钙	二氧化硅	亚铁氰化钾, 亚铁氰化钠	柠檬酸铁铵	酒石酸铁	氯化钾	阿拉伯胶
功能	抗结剂					其他	其他
最大使用量	按生产需要适量使用	20.0g/kg	0.01g/kg	0.025g/kg	0.106g/kg	350g/kg	按生产需要适量使用

监管要求

- 依法对食盐定点生产企业核发食品生产许可
- 纳入日常监管对象，开展全覆盖监督检查
- 纳入抽检监测范围，开展监督抽检和风险监测
- 督促食盐生产企业全面落实食品安全主体责任
- 行业协会应当加强行业自律，推动行业诚信建设

食盐生产经营者主体责任（一）

- ◆ 一是依照法律、法规、规章和食品安全标准从事生产经营活动，对食盐的质量安全负责；
- ◆ 二是保证其生产经营的食盐符合法律、法规、规章和食品安全标准的规定。食盐生产企业应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂，不得超过食品安全国家标准规定的使用范围和限量。食盐的贮存、运输，应当符合食品安全的要全
- ◆ 三是建立健全并落实食品安全管理制度，实施生产经营过程控制要求，依法配备食品安全管理人员，落实食品安全责任；
- ◆ 四是建立食盐质量安全追溯体系，落实生产销售全程记录制度，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验、食盐销售等信息，保证食盐质量安全可追溯；

食盐生产经营者主体责任（二）

- ◆ 五是**建立食品安全自查制度**，定期对食盐质量安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，食盐生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食盐生产经营活动，并向所在地县级市场监督管理部门报告；
- ◆ 六是发现其生产经营的食盐不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产经营，**依法实施召回**；
- ◆ 七是建立**食品安全应急管理和突发事件报告制度**，成立应急处置机构，制定应急处置方案，定期检查本企业各项防范措施的落实情况，及时消除食品安全隐患。

禁止性规定

- ◆ 一是将液体盐（含天然卤水）作为食盐销售）（大型调味品企业购买浓盐水问题）；
- ◆ 二是将工业用盐和其他非食用盐作为食盐销售（生产、经营各环节）；
- ◆ 三是将利用盐土、硝土或者工业废渣、废液制作的盐作为食盐销售（区域性）；
- ◆ 四是利用井矿盐卤水熬制食盐，或者将利用井矿盐卤水熬制的盐作为食盐销售；
- ◆ 五是生产经营掺假掺杂、混有异物的食盐；
- ◆ 六是生产经营其他不符合法律、法规、规章和食品安全标准的食盐；（原料控制）
- ◆ 七是禁止食盐零售单位销售散装食盐，禁止餐饮服务提供者采购、贮存、使用散装食盐。（包装必须有完整产品信息）

标签标识要求

- 共性要求：禁止销售无标签或者标签不符合法律、法规、规章和食品安全标准规定的食盐。
- 特殊要求：加碘食盐的标签应当标明碘的含量；未加碘食盐的标签应当在显著位置标注“未加碘”字样。
- 生产经营无标签或者标签不符合法律、法规、规章和食品安全标准规定的食盐的，或者加碘食盐的标签未标明碘的含量的，由县级以上市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十五条第一款的规定处罚。
- 违反本办法第九条第三款，未加碘食盐的标签未在显著位置标注“未加碘”字样的，由县级以上市场监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处5000元以上3万元以下罚款。

禁止销售散装食盐

- 禁止食盐零售单位销售散装食盐。
- 禁止餐饮服务提供者采购、贮存、使用散装食盐。
- 每一独立包装都应有完整的产品标识。（包装大小不作特殊要求）
- 不允许分装。

追溯体系

- 食盐生产经营者应当建立食盐质量安全追溯体系，落实生产销售全程记录制度，依照食品安全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验、食盐销售等信息，保证食盐质量安全可追溯。
- 记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

信用惩戒

- 县级以上市场监督管理部门应当依法将食盐生产经营者受到的行政处罚等信息归集至国家企业信用信息公示系统，记于食品生产经营者名下并向社会公示。
- 对存在严重违法失信行为的，依法实施联合惩戒。

- 第二部分 质量安全形势

日常监管

- 监督检查：持续保持许可条件，严格按照法律法规标准生产
- 监督抽检：食品安全监督抽检计划、现场抽检
- 风险监测：食品添加剂使用、碘营养强化剂、低钠盐

监督检查情况

- 1.生产环境条件(8.43%)
- 2.进货查验结果(6.08%)
- 4.产品检验结果(5.85%)
- 8.食品安全事故处置(5.85%)
- 7.从业人员管理(5.65%)
- 5.贮存及交付控制(5.39%)
- 3.生产过程控制(5.18%)
- 6.不合格品管理和食品召回(4.33%)
- 9.食品添加剂生产者管理(2.19%)

监督抽检情况

食品类别	类别名称	监督抽检批次	不合格批次	其中食品添加剂使用不合格批次	食品添加剂不合格因素占比（食品添加剂使用不合格批次/不合格批次）
调味品	调味料	95547	606	139	22.94%
	香辛料类	39179	573	418	72.95%
	食醋	39071	446	80	17.94%
	酱油	36350	343	60	17.49%
	食盐	34675	34	20	58.82%
	酱类	15495	150	59	39.33%
	调味料酒	14395	60	55	91.67%
	味精	13376	83	0	0.00%
	合计	288088	2295	831	36.21%

监督抽检情况（2020年）

总批次：34681	不合格批次： 34	不合格率： 0.10%	净含量	11.76%(2/17)
			水不溶物	2.04%(2/98)
			标签	1.48%(8/542)
			硫酸盐	0.18%(1/564)
			碘	0.06%(16/28465)
			氯化钾	0.03%(1/3423)
			亚铁氰化钾	0.01%(4/27234)
			*总砷	0.00%(1/28580)
			*氯化钠	0.00%(1/23104)

不合格产品标识生产企业分布情况

生产区域	标识生产企业省份	监督抽检批次	不合格批次	不合格率
东北	内蒙古	730	2	0.27%
	辽宁	814	1	0.12%
京津冀	河北	1809	7	0.39%
西北	陕西	1619	2	0.12%
西南	四川	2899	3	0.10%
长三角	安徽	1631	2	0.12%
	浙江	812	1	0.12%
	江苏	4744	3	0.06%
中部	湖北	4613	7	0.15%
	山东	4698	5	0.11%
	湖南	1236	1	0.08%
	合计	34681	34	0.10%

风险监测

- 问题一：亚硝酸盐污染风险
 - GB 2721-2015、GB 2762-2017 均没有对食盐中做出亚硝酸盐限量要求。《泡菜盐》（QBT2743-2015）、《腌制盐》（QBT5423-2019）等食品加工用盐中亚硝酸盐限量为2.0mg/kg。
 - 2020年监测发现食盐样品中检出亚硝酸盐，检出率为**1.69%**。亚硝酸盐检出值最高的样品为2批次“加碘海水自然盐”，说明食用盐存在亚硝酸盐污染风险。
- 问题二：食盐加碘浓度偏低的问题
 - 2020年监测**1068**批次，检出问题样品**16**批次，风险发现率**1.50%**，均为含量低于限值的问题。说明食盐加工过程中，加碘工艺控制和设备精度达不到要求。

- 第三部分 存在风险问题

食盐质量安全风险特征

- 产业基础：长期专营体制背景
- 监管体制：专营管理与质量安全监管双重要求
- 监管要求：不同于其他普通食品
- 监管能力：新任务、新课题、新挑战

企业主要问题和不足

- 人员（食品安全管理人员、技术人员）
- 制度（食品安全管理制度）
- 生产环境（工业排放、农业面源污染，化工废渣盐）
- 设备设施（布局、管道腐蚀）
- 工艺流程（食盐与工业盐共线问题、加工助剂、工艺参数）
- 原料控制（水、原盐关键质量指标控制）
- 食品添加剂管理（投料管理）
- 成品检验（出厂检验记录、检验留样）
- 标签标识（真实准确规范标识）
- 储存运输（符合食品安全管理规定）

重视非传统风险

主观：人为污染、人为添加、生物恐怖...

客观：源头污染、包装材料、仓储运输.....

- 第四部分 下一步工作

下一步工作

- 督促企业落实食品安全主体责任
- 督促地方监管部门加强对食盐生产企业的日常监管，依法严处违法违规行为
- 充分发挥行业协会自律作用
- 加强食盐生产风险形势分析和问题研判
- 鼓励科研机构、专家智库、媒体、社会组织积极参与食品安全共治



谢 谢 ！

联系方式：shiyanchu@samr.gov.cn

