

中共重庆市农产品加工业协会支部委员会 文件 重庆市农产品加工业协会 文件

渝农加协党〔2026〕2号

关于进一步加强全市农产品加工企业 食品安全管理工作的紧急通知

各会员单位，有关食品及农产品加工企业：

2026年3月15日，央视“3·15”晚会曝光了重庆曾巧食品有限公司等企业违规使用过氧化氢(双氧水)生产加工凤爪问题，事件发生后市场监管部门连夜进驻企业开展深挖彻查。目前，已对相关企业涉嫌违法行为立案调查，扣押涉案产品并督促企业主动召回涉案产品。该事件严重侵害消费者权益，给我市农产品加工业带来极其恶劣的负面影响，严重损害重庆农产品加工业的良好声誉，重庆市农产品加工业协会（以下简称“协会”）对此深感痛心与警醒。为进一步吸取教训、举一反三，坚决杜绝此类违法行为，切实保障人民群众“舌尖上的安全”，现面向全体会员单位和有关食品及农产品加工企业发布如下紧急通知：

一、立即开展自查自纠，压实主体责任

各会员单位和相关食品及农产品加工企业要深刻汲取教训，充分认识食品安全是企业生存发展的生命线，企业法定代表人或主要负责人必须严格履行第一责任人职责，立即组织开展全覆盖自查，重点排查超范围、超限量使用食品添加剂及添加非食用物质等违法违规行为，全面落实食品安全主体责任。各会员单位党支部要充分发挥战斗堡垒作用，由党组织牵头成立专项核查组，组织党员骨干带头参与企业自查整改，设立党员责任区与示范岗，推动党建工作与食品安全管理深度融合，通过党员先锋引领强化质量管控、风险排查和宣传教育，确保各项法律法规和规章制度执行到位，坚决杜绝食品安全违法行为，切实筑牢食品安全防线。

二、严格执行国家标准，杜绝违规添加

所有会员单位和相关食品及农产品加工企业须严格遵守《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2025）及相关法律法规，严禁在加工过程中使用明令禁止的食品添加剂对产品进行漂白、防腐，严禁任何形式的掺杂使假、以次充好行为。在采购原辅料过程中，必须通过正规渠道采购，确保来源可溯、去向可查，进一步完善生产过程质量控制体系，加强生产环境、设备设施的清洁消毒，防止交叉污染，强化成品检验检测能力，确保出厂产品符合国家食品安全标准。

三、发挥技术攻关项目作用，强化技术支撑保障

针对当前部分会员单位和相关食品及农产品加工企业在生产过程中面临的保鲜、灭菌、护色等技术瓶颈，以及本次曝光的“漂白”问题，协会可依托重庆市农产品加工业技术创新联盟组织实施的“清洁标签熟制预制产品生产关键技术研究”“食用农产品加工在线控制微生物关键技术装备开发与示范应用”等关键技术攻关项目，为有需求的企业提供物理灭菌、天然抗氧化剂应用、生产过程微生物控制等方面的专业技术咨询与改造指导，助力企业通过合规工艺提升产品品质，从根源上杜绝因技术欠缺引发的违法添加行为。

四、强化行业监督约束，共建共享良好声誉

协会将严格配合市场监管部门加强对会员单位的监督检查，对存在食品安全隐患的企业依法责令限期整改，对整改不力或存在严重违法行为的单位，将依据协会《章程》规定采取相应惩戒措施并同步通报监管部门。同时，协会将持续深化食品安全法规宣贯、质量管控体系建设和食品添加剂规范使用等专项指导服务，切实筑牢食品安全防线，共同维护行业健康有序发展。

市农产品加工业协会党支部与市农产品加工业协会**联合倡议**：**一是**各农产品加工企业要警示长鸣、深刻反思、举一反三，坚决筑牢食品安全底线；**二是**各农产品加工企业法人和主要责任人要深入车间、下沉一线，从严抓好内部管理，全面强化企业主体责任意识，持续完善食品安全风险防控机制；**三是要**建立健全食品安全长效保障体系，共同维护行业品牌形象，为我市农产品

加工业高质量发展作出贡献。

联系方式：魏欣悦 15025575331

