**关于规范肉制品生产经营行为的提醒告知书**

为进一步巩固肉制品综合治理成果，着力解决人民群众反映强烈的肉制品质量安全问题，切实维护人民群众饮食安全和身体健康。宁化县市场监督管理局在全县范围内开展制售假劣肉制品专项整治行动，以 “零容忍”态度严厉打击肉制品违法行为。现就规范肉制品生产经营者行为提醒告知如下：

**在养殖屠宰环节：**

1. 严禁违法使用“瘦肉精”等禁止使用的药品及其化合物。

2.严禁注水、注药或者注入其他物质。

3.严禁未在定点屠宰场所私屠滥宰。

4.严禁非法买卖、伪造检疫合格证明和肉品品质检验合格证。

**二、在生产加工及经营环节：**

5.严禁生产、经营存在添加非食用物质、农兽药残留超标、超范围超限量使用食品添加剂等情形的肉类产品。

6.严禁收购、贮存、销售、加工病死、毒死或者死因不明的畜禽肉类。

7.严禁在肉制品加工中掺杂掺假、以次充好，如使用鸡鸭肉冒充牛羊肉、以其他畜禽血产品假冒鸭血制品、使用未切除“三腺”、病变淋巴结及病变组织的“槽头肉”等生产加工食品，欺骗消费者。

8.严禁未按规定索取查验动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证。

9.严禁未经许可或备案从事肉制品生产加工以及销售来源不明的熟食、卤味等肉制品。

10.严禁加工、销售未经检验检疫走私入境的冻品肉。

餐饮服务环节（烧烤店、火锅店、牛（羊、驴）肉馆、大排档等）

11.严禁采购来源不明、未经检验检疫或者检验检疫不合格的肉类、走私冻肉。

12.严禁采购、制售假冒牛、羊、驴等肉制品。

13.严禁非法使用亚硝酸盐，超范围、超限量使用食品添加剂。

**网络销售环节**：

14.严禁在网络交易平台或直播间对肉制品进行虚假宣传。

15.严禁销售“三无”、“山寨”等假冒伪劣肉制品。