



重庆曝光10起火锅类食品安全典型违法案件

猪血冒充鸭血、卖过期毛肚、回收老油……

难事、烦事、委屈事、不平事、
新鲜事告诉我们，记者帮你办

火锅是重庆美食的代表，是重要的城市文化符号。针对重庆火锅行业各类食品安全乱象，市场监管部门持续保持高压整治态势，严打食材掺假、过期售卖、违规添加、回收老油等违法行为。昨天，市市场监管局公开通报10起火锅类食品安全典型违法案件。

市市场监管局相关负责人表示，将依托《重庆火锅产业发展促进条例》，落实食品安全“四个最严”要求，全链条监管火锅行业食品安全，压实商户主体责任，全力守护人民群众“舌尖上的安全”，擦亮“重庆火锅”这张城市名片。



执法人员在铜梁区巧鲜美蛙鱼头餐馆现场检查 重庆市市场监管局供图

忠县渔鼎园火锅鱼店：
误用有毒植物致食客不适

2025年5月，有消费者在忠县渔鼎园火锅鱼店就餐，食用店内“芋头”菜品后，出现嘴唇发麻、肿胀等不适症状。经查，店家使用的食材并非食用芋头，而是亲属种植的有毒海芋（滴水观音）。

事发后，店家主动送消费者就医，并赔付相关费用5500元。最终，当地市场监管部门对该店作出没收违法所得、罚款8000元的处罚。

监管提示：海芋、曼陀罗、水仙球茎等植物外形与常见食材高度相似，误食易引发食物中毒。餐饮商户严禁使用不明、野生、自种存疑食材，外购食材必须落实进货查验、索证索票制度。市民就餐后身体不适，可留存凭证通过12315维权。

北碚区甩甩串串：
超范围使用食品添加剂上色

2025年8月，北碚区市场监管局日常检查发现，甩甩串串餐饮店在涨发鸭肠过程中，违规添加仅可用于糕点的日落黄、胭脂红，属于超范围使用食品添加剂。该门店被依法没收涉案添加剂及违法所得，并处10000元罚款。

监管提示：食品添加剂的使用范围、用量有明确国标限制，商户不得为提升食材卖相违规添加，合规添加剂需在店内公示，保障消费者知情权。

万州区杨伦火锅店：
猪血冒充鸭血售卖

2026年1月，执法人员检查万州区杨伦火锅店发现，门店菜单标注“鸭血”，实际采购使用猪血替代。经送检，店内血旺仅检出猪源性成分，无鸭源性成分。该店被没收违法所得、罚款5000元。

垫江县宰牛汤锅店：
牛血掺杂猪血掺假售卖

2025年5月，垫江县市场监管局对宰牛汤锅店在售“鲜牛血”抽样检测，结果显示样品同时含有牛源性、猪源性成分，存在食材掺假掺杂行为。当事人被没收违法所得、罚款3000元。

监管提示：以低价食材冒充高价食材，侵害消费者公平交易权。市场监管部门对掺假掺杂行为从严查处，涉嫌犯罪的移送司法机关追究，督促商户诚信经营。

涪陵区吴莉火锅店：
售卖过期35天毛肚

2025年6月，涪陵区市场监管局检查发现，吴莉火锅店冷藏柜内的预包装毛肚已过期35天，仍用于经营售卖。当事人被没收违法所得、罚款3000元。

监管提示：过期食材易滋生有害微生物，存在重大食品安全隐患，商户需常态化清理库存，规范食材储存管理。

九龙坡、万盛两家餐饮店：
回收老油熬制红油上桌

2026年3月，九龙坡区何以珍餐馆被举报使用废弃油脂。经查，店家将食客食用后的火锅底料残渣过滤、提炼，重复熬制红油供顾客食用。

2025年7月，万盛经开区洋周耀餐饮店存在同类违法行为，回收食用过的火锅油，经沉淀、高温加工后二次销售。

上述两起回收老油案件均涉嫌刑事犯罪，监管部门已依法移送公安机关立案侦查。

监管提示：废弃食用油脂严禁回流餐桌，餐饮商户需按规定申报废油产量，对接合规收运单位处置，杜绝废油私自回收利用。

秀山县热辣辣餐饮：
餐饮具清洗消毒不达标

2025年6月，抽检显示重庆热辣辣餐饮服务有限公司使用的汤勺、餐碗、杯子等餐具，阴离子合成洗涤剂超标，消毒结果不合格。当地监管部门依法责令整改并予以警告。

监管提示：消毒不合格餐具易残留化学物质、滋生细菌，商户需规范洗消全流程，落实食品安全管控要求。

大足、铜梁两家餐饮门店：
无证/过期许可经营

2025年12月，大足区石都麻辣餐饮文化(重庆)有限公司，在未取得食品经营许可证的情况下擅自营业，被没收违法所得、罚款2500元。

2026年3月，铜梁区巧鲜美蛙鱼头餐馆食品经营许可证过期，仍持续经营，同样被没收违法所得、罚款2500元。

监管提示：食品经营许可证为餐饮开业法定凭证，证照过期未延续、无证经营均属违法，商户需按期办理证照延续，合法合规经营。

上游财经-重庆晨报记者 杨新宇

[相关新闻]

我市今年查处假劣肉制品案700余起

昨天，市市场监管局发布通报：2026年上半年，全市市场监管部门持续严打制售假劣肉制品违法行为，累计查处各类肉制品违法案件732起。同时，集中曝光23起假劣肉制品典型违法案件，本报选取了部分典型案例。

掺假掺杂和虚假宣传

大渡口区杨意烩餐饮店鸭肉冒充牛羊肉案。2025年12月，执法检查发现，该店线上售卖的“风味羊肉”“把把风味牛肉”宣称主料为牛羊肉，实际原料均为鸭肉。大渡口区市场监管局责令整改，作出没收违法所得、罚款共计3243.2元的处罚。

沙坪坝区渝小武食品经营店猪肉冒充牛肉虚假宣传案。2025年11月，

群众举报查实，该店售卖的猪肉风干肉干，对外谎称风干牛肉，且未按规定标注散装食品真实信息。沙坪坝区市场监管局对其作出警告、罚款1.5万元的处罚。

案件警示：食品经营需恪守诚信底线，以低价肉类冒充高价肉类、虚假宣传的行为，既侵害消费者权益，也扰乱市场秩序，经营者需合法诚信经营。

标签标识不合规

重庆好事佳农业开发有限公司冒用厂名厂址案。2025年11月，该公司生产的凤爪产品，包装虚假标注其他企业厂名厂址。万盛经开区市场监管局没收涉案产品及空包装袋，罚款10万元。

重庆市嘉星合食品有限公司虚标香肠生产日期案。2025年11月查实，

该公司将9月生产的麻辣香肠，虚假标注为11月生产。长寿区市场监管局责令整改，罚款5.1万元。

案件警示：食品标签标识是消费者知情的重要依据，虚标日期、冒用厂名厂址属于违法行为，生产经营需严格规范产品标识信息。

非法添加

铜梁区洪焰食品批发部添加甲醛加工肉制品案。2025年9月，抽检发现该批发部售卖的干层肚、毛肚检出甲醛。目前检察机关已提起公诉。

巴南区宗进卤菜店超范围使用亚硝酸盐案。2025年9月，抽检查实该店卤肉制品检出亚硝酸盐，系原料解冻过

程中违规添加所致。巴南区市场监管局对其作出警告、没收违法所得、罚款5000元的处罚。

案件警示：甲醛等有毒非食用物质严禁用于食品加工，违规使用将追究刑事责任；食品添加剂需严格按照范围、剂量使用，杜绝违规添加风险。

原料和食品过期

重庆嘉康食品厂使用过期原料生产案。2025年11月，举报查实该厂使用过期红烧酱加工红烧牛肉产品。璧山区市场监管局责令整改，没收涉案原料及产品，罚款1万元。

重庆夔雄实业有限公司、奉节县品质老腊肉经营店使用过期冻品案。2025年9月，奉节县品质老腊肉经营店使用过期冻猪手加工腊猪脚，原料

由重庆夔雄实业有限公司供应。奉节县市场监管局对供货企业没收违法所得、罚款88975.77元，对企业负责人罚款2万元；对经营店没收产品、罚款9000元。

案件警示：过期食材易滋生有害物质，威胁饮食安全。食品经营主体需做好库存管理、落实进货查验制度，杜绝过期原料入厂、上市。

肉类未经检验检疫

重庆同光食品发展有限公司采购无检疫肉类案。2025年9月，举报查实该公司采购的毛肚无包装标识、无进货票据及检疫合格证明。荣昌区市场监管局对其作出警告、没收涉案毛肚、罚款46.242万元的处罚。

重庆吕先生食品有限公司使用无检疫猪肉案。2026年1月，查实该公司

3次采购无检验检疫证明的猪肉用于食品生产。合川区市场监管局没收违法所得，合计罚款15万元。

案件警示：检验检疫是肉类食品安全的核心关口，来源不明、未经检疫的肉类存在重大安全隐患，经营者严禁采购、销售、使用此类食材。

生产经营过程控制不严

重庆森升香食品有限公司产品抽检不合格、屡查屡犯案。2026年2月，该公司生产的椒麻鸡翅菌落总数超标。该企业此前已因同类问题被处罚，属于屡教不改。合川区市场监管局没收违法所得、罚款98180元，吊销其食品生产许可，对企业食品安全总监罚款16600元，并将企业法定代表人、食品安全总监列入行业禁业名单，五年内不得从事食品生产经营管理工作。

重庆途飞食品有限公司贮存不合规屡犯案。2026年3月，执法检查发现该公司重复出现包装材料库房混放食品成品、半成品的违规行为。两江新区市场监管局责令整改，罚款5100元。

案件警示：食品生产经营全流程管控至关重要，企业需完善食品安全管理制度，规范生产、运输、仓储各环节操作，杜绝因管理疏漏产生食品安全问题。

无证生产经营

大足区欢妹崽熟食加工中心无证加工肉制品案。2025年9月，该经营主体未取得食品生产及小作坊登记资质，擅自加工、销售肉制品。大足区市场监管局责令整改，没收违法所得、罚款共

计13782.03元。

案件警示：食品生产经营必须取得对应资质，无证经营存在极大食品安全隐患，从业者需严守市场准入规则，合法合规开展经营活动。

上游财经-重庆晨报记者 杨新宇