

# 国家市场监督管理总局

## 公 告

2021 年第 23 号

### 市场监管总局关于 加强酱油和食醋质量安全监督管理的公告

为了加强酱油和食醋质量安全监督管理，提升酱油和食醋产品质量水平，保障食品安全，现就有关事项公告如下：

一、依据《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018），酱油是以大豆和/或脱脂大豆、小麦和/或小麦粉和/或麦麸为主要原料，经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。酱油生产应当具有完整的发酵酿造工艺，不得使用酸水解植物蛋白调味液等原料配制生产酱油。

二、依据《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2018），食醋是单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料、食用酒精，经微生物

物发酵酿制而成的液体酸性调味品。食醋生产应当具有完整的发酵酿造工艺，不得使用冰乙酸等原料配制生产食醋。

三、酱油和食醋生产企业应按照食品安全法律法规和食品安全标准组织生产，加强原辅料采购、生产过程控制、产品出厂检验及食品添加剂使用管理，建立食品安全追溯体系，保障产品质量安全。酱油和食醋产品应当真实合法标注食品标识，在标签醒目位置清晰标注“酱油”“食醋”等标准规定名称，真实准确标注各种食品原料和食品添加剂。不符合酱油和食醋食品安全国家标准的调味品，不得标注“酱油”“食醋”名称或类别。

四、酱油和食醋生产企业不得再生产销售标示为“配制酱油”“配制食醋”的产品。

五、鼓励酱油和食醋生产企业加强产业链供应链管理，实施先进的食品安全和质量管理体系，加强产品研发创新，制定产品质量标准，生产高品质的酱油和食醋产品，更好地满足消费需求，推动产业高质量发展。鼓励研发生产低盐酱油等产品。鼓励酱油和食醋生产经营企业建立信息化食品安全追溯体系。

六、各地市场监管部门要加强对酱油和食醋生产经营者的监督检查，组织开展酱油和食醋产品抽样检验。依法查处使用酸水解植物蛋白调味液等原料配制生产酱油、使用冰乙酸等原料配制生产食醋、产品标识虚假标注等违法行为，严厉打击使用工业盐、工业醋酸等非食用物质生产食品的违法行为。涉嫌犯罪的，一律移送公安机关。

七、食品行业协会、调味品协会等应当加强行业自律，引导和督促酱油和食醋生产经营者依法生产经营，推动行业诚信建设。鼓励新闻媒体开展食品安全舆论监督。鼓励社会组织、公众和企业从业人员举报违法生产经营酱油和食醋的行为。一经查实，对举报人予以奖励。

八、本公告自发布之日起实施。



---

分送：各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）。

---

市场监管总局办公厅

2021年6月28日印发

---

