乌鲁木齐市水磨沟区市场监督管理局关于不合格餐具

核查处置情况的通告

我局接收到国家食品安全抽检监测信息系统的不合格餐具核查处置信息，涉及我辖区3家食品经营者。现将不合格餐具风险控制情况通告如下：

一、乌鲁木齐市水磨沟区托珠老陕食府使用的餐具（盘子）抽检不合格

(一) 抽检基本情况。

2019年10月14日国家轻工业食品质量监督检测成都站受新疆维吾尔自治区市场监督管理局委托，对当事人使用的自行消毒餐具（批次2019年10月13日）进行抽样检验。2019年10月29日出具的《检验报告》（No:201927687）显示，该批次餐具经抽样检验，阴离子合成洗涤剂项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》要求，标准指标“不得检出”，实测值“0.019”，单位“mg/100cm2”，检验结论为不合格。

(二)调查处置、产品控制情况。

2019年11月2日，水磨沟区市场监督管理局执法人员向当事人送达了《检验报告》，并启动核查处置。当事人在收到《检验报告》后未对检验结论提出异议。经检查，当事人被抽检批次的餐具（盘子）已全部使用，执法人员当场责令当事人规范餐具清洗流程。2019年11月6日执法人员以当事人的行为涉嫌违反《中华人民共和国食品安全法》的有关规定为由报批立案。

（三）对食品经营者违法违规行为依法处罚情况。

当事人使用的自行消毒餐具经国家轻工业食品质量监督检测成都站抽验，检验结论为不合格。当事人的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十三条第一款第（五）项和第五十六第二款的规定，构成使用清洗消毒不合格餐具的行为。

依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第（五）项的规定，给予乌鲁木齐市水磨沟区托珠老陕食府以下行政处罚：警告。

行政处罚决定书文号：乌水市监处〔2019〕49号。

（四）原因排查及食品销售经营者整改情况。

存在问题原因:经分析，当事人使用的自行消毒餐具为清洗流程不规范。针对上述问题经营者进行了如下整改：1.学习食品安全法及相关法律法规，加强员工的食品安全意识；2.规范清洗流程，使用流水冲洗，确保无残留洗涤剂。

二、水磨沟区南湖东路张杰玉林火锅店使用的餐具（杯子）抽检不合格

(一) 抽检基本情况。

2019年10月14日国家轻工业食品质量监督检测成都站受新疆维吾尔自治区市场监督管理局委托，对当事人使用的自行消毒餐具（批次2019年10月13日）进行抽样检验。2019年10月29日出具的《检验报告》（No:201927686）显示，该批次餐具经抽样检验，阴离子合成洗涤剂项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》要求，标准指标“不得检出”，实测值“0.076”，单位“mg/100cm2”，检验结论为不合格。

(二)调查处置、产品控制情况。

2019年11月2日，水磨沟区市场监督管理局执法人员向当事人送达了《检验报告》，并启动核查处置。当事人在收到《检验报告》后未对检验结论提出异议。经检查，当事人被抽检批次餐具（杯子）已全部使用，执法人员当场责令当事人规范餐具清洗流程。2019年11月6日执法人员以当事人的行为涉嫌违反《中华人民共和国食品安全法》的有关规定为由报批立案。

（三）对食品经营者违法违规行为依法处罚情况。

当事人使用的自行消毒餐具经国家轻工业食品质量监督检测成都站抽验，检验结论为不合格。当事人的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十三条第一款第（五）项和第五十六第二款的规定，构成使用清洗消毒不合格餐具的行为。

依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第（五）项的规定，给予水磨沟区南湖东路张杰玉林火锅店以下行政处罚：警告。

行政处罚决定书文号：乌水市监处〔2019〕47号。

（四）原因排查及食品销售经营者整改情况。

存在问题原因:经分析，当事人使用的自行消毒餐具为清洗流程不规范。针对上述问题经营者进行了如下整改：1.学习食品安全法及相关法律法规，加强员工的食品安全意识；2.规范清洗流程，使用流水冲洗，确保无残留洗涤剂。

三、水磨沟区南湖东路牛很鲜餐厅使用的餐具（盘子）抽检不合格

(一) 抽检基本情况。

2019年10月14日国家轻工业食品质量监督检测成都站受新疆维吾尔自治区市场监督管理局委托，对当事人使用的自行消毒餐具（批次2019年10月13日）进行抽样检验。2019年10月29日出具的《检验报告》（No:201927685）显示，该批次餐具经抽样检验，阴离子合成洗涤剂、大肠菌群项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》要求，标准指标“不得检出”，阴离子合成洗涤剂实测值“0.10”，单位“mg/100cm2”，大肠菌群实测“检出”，单位“50cm2”，检验结论为不合格。

(二)调查处置、产品控制情况。

2019年11月2日，水磨沟区市场监督管理局执法人员向当事人送达了《检验报告》，并启动核查处置。当事人在收到《检验报告》后未对检验结论提出异议。经检查，当事人被抽检批次的餐具（盘子）已全部使用，执法人员当场责令当事人规范餐具清洗流程和消毒方法。2019年11月6日执法人员以当事人的行为涉嫌违反《中华人民共和国食品安全法》的有关规定为由报批立案。

（三）对食品经营者违法违规行为依法处罚情况。

当事人使用的自行消毒餐具经国家轻工业食品质量监督检测成都站抽验，检验结论为不合格。当事人的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十三条第一款第（五）项和第五十六第二款的规定，构成使用清洗消毒不合格餐具的行为。

依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款第（五）项的规定，给予水磨沟区南湖东路牛很鲜餐厅以下行政处罚：警告。

行政处罚决定书文号：乌水市监处〔2019〕48号。

（四）原因排查及食品销售经营者整改情况。

存在问题原因:经分析，当事人使用的自行消毒餐具为清洗流程不规范。针对上述问题经营者进行了如下整改：1.学习食品安全法及相关法律法规，加强员工的食品安全意识；2.规范清洗流程和消毒方式，使用流水冲洗，确保无残留洗涤剂。