

乌鲁木齐水磨沟区市场监督管理局关于不合格餐饮具 核查处置情况的通告（2019）

我局接收到国家食品安全抽检监测信息系统新疆站的不合格餐饮具核查处置信息，涉及我辖区 2 家食品销售经营者。现将不合格食品核查处置情况通告如下：

一、水磨沟区南湖东路纳西龙记斑鱼火锅店自行清洗消毒餐饮具抽检不合格

（一）抽检基本情况。

2019 年 10 月 14 日，国家轻工业食品质量监督监测成都站授新疆维吾尔自治区市场监督管理局委托，对水磨沟区南湖东路纳西龙记斑鱼火锅店自行清洗消毒的餐具中的餐碗进行监督抽检。2019 年 10 月 29 日，出具样品餐碗 No: 201927688《检验报告》。经抽样检验，餐碗残留的阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群项目不符合 GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》标准，不得检出要求。阴离子合成洗涤剂实测值为： $0.063\text{mg}/100\text{cm}^2$ 、大肠菌群检出，检验结论为不合格。

（二）调查处置、产品控制情况。

2019 年 11 月 4 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。当事人于 2019 年 10 月 13 日在其内设的洗碗间内对已使用过的餐饮具，进行了每日的清洗消毒。次日，国家轻工业食品质量监督监测成都站的抽样人员对其上一日清洗消毒的餐饮具，进行监督抽检。按照抽样规则，参照其 80 个餐碗的实际基数，抽取了 12 个餐碗的

样品,用于检测。该店自行清洗消毒的餐具均于当日使用完毕。

（三）对食品销售经营者违法违规行依法处罚情况。

水磨沟区南湖东路纳西龙记斑鱼火锅店是一家中型餐饮单位,主要为消费者提供热食类火锅餐饮服务,内设了餐饮具清洗消毒场所,为顾客提供自行清洗消毒的餐饮具服务。其中为消费者提供的就餐餐碗,经抽样检验,检验结论为不合格。截止2019年11月4日现场检查时,该批餐碗,均已提供给消费者就餐使用。

当事人的行为违反《食品安全法》第三十三条第一款第(五)项之规定,构成《食品安全法》第一百二十六条第一款(五)项指定的行为,根据《食品安全法》第一百二十六条第一款的规定。水磨沟区市场监督管理局作出了乌水市监当罚【2019】01号当场处罚决定书,要求责令改正上述行为,并作出警告处罚。

（四）原因排查及整改情况。

存在问题原因:结合该店的具体餐饮服务管理和加工流程,通过研判分析,当事人为消费者提供的餐饮具,未按照餐饮具清洗操作规范,认真履行管理义务.同时,该店为了控制安全风险,出具分析报告和整改措施。并对本店自行清洗消毒的餐饮具,重新进行了送检,经乌鲁木齐海关技术中心检验检疫检测,送检的餐碗两项检测指标符合国家安全标准。针对上述问题经营者进行了如下整改:1.加强人员管理,严格按照清洗消毒标准,对餐饮具、厨具开展清洗消毒;2.学习食品安全法及相关法律法规;3.加强员工的食品安全学习培训。4、定期送检本店自行清洗消毒的餐饮具,确保餐饮具的安全。

二、水磨沟区南湖东路梧桐大树餐饮店自行清洗消毒餐饮具抽检不合格

(一) 抽检基本情况。

2019 年 10 月 14 日，国家轻工业食品质量监督监测成都站授新疆维吾尔自治区市场监督管理局的委托，对水磨沟区南湖东路梧桐大树餐饮店自行清洗消毒餐具中的餐盘进行监督抽检。2019 年 10 月 29 日，出具样品餐盘 No: 201927689《检验报告》。经抽样检验，餐盘残留的阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合 GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》标准，不得检出的要求，实测值为：0.021mg/100cm²，检验结论为不合格。

(二)调查处置、产品控制情况。

2019 年 11 月 4 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。水磨沟区南湖东路梧桐大树餐饮店对 2019 年 10 月 14 日已使用过的餐饮具，开展了每日的清洗消毒。同日，国家轻工业食品质量监督监测成都站的抽样人员，对其已清洗消毒的餐饮具，进行监督抽检。按照抽样规则，参照其餐盘实际基数 100 个，抽取了 12 个餐盘的样品，用于检测。该店自行清洗消毒的餐具均用于当日的消费者就餐服务。

(三) 对食品销售经营者违法违规行为依法处罚情况。

水磨沟区南湖东路梧桐大树餐饮店是一家中型餐饮单位，主要为消费者提供热食类、冷食类的餐饮服务，内设了餐饮具清洗消毒场所，为顾客提供自行清洗消毒的餐饮具服务。其中为消费者提供的餐盘，经抽样检验，检验结论为不

合格。截止 2019 年 11 月 4 日现场检查时，该批餐碗，均已提供给消费者使用。

当事人的行为违反《食品安全法》第三十三条第一款第（五）项之规定，构成《食品安全法》第一百二十六条第一款（五）项指定的行为，根据《食品安全法》第一百二十六条第一款的规定。水磨沟区市场监督管理局作出了乌水市监当罚【2019】02 号当场处罚决定书，要求责令改正上述行为，并作出警告处罚。

（四）原因排查及整改情况。

存在问题原因：结合该店的具体餐饮服务管理和加工流程，通过研判分析，当事人为消费者提供的餐饮具，未按照餐饮具清洗操作规范，认真履行管理义务。同时，该店为了控制安全风险，出具分析报告和整改措施。并对本店自行清洗消毒的餐饮具，重新进行了送检，经乌鲁木齐海关技术中心检验检疫检测，送检的餐盘洗涤剂残留符合国家安全标准。针对上述问题经营者进行了如下整改：1. 加强人员管理，严格按照清洗消毒标准，对餐饮具、厨具开展清洗消毒；2. 学习食品安全法及相关法律法规；3. 加强员工的食品安全学习培训。4、定期送检本店自行清洗消毒的餐饮具，确保餐饮具的安全。

乌鲁木齐水磨沟区市场监督管理局关于不合格餐饮具 核查处置情况的通告（2020）

我局接收到乌鲁木齐市市场监督管理局的不合格餐饮具核查处置信息，涉及我辖区 1 家食品销售经营者。现将不合格食品核查处置情况通告如下：

一、水磨沟区南湖南路味当家芦花鸡餐厅自行清洗消毒餐饮具抽检不合格

（一）抽检基本情况。

2020 年 3 月 8 日，新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院授乌鲁木齐市市场监督管理局的委托，对水磨沟区南湖南路味当家芦花鸡餐厅自行清洗消毒的餐具中的不锈钢餐盆进行监督抽检。2020 年 3 月 17 日，出具样品餐盆 No: 2020X-J-SP00552《检验报告》。经抽样检验，不锈钢餐盆上残留的阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合 GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》标准，不得检出的要求。实测值为：0.063mg/100cm²，检验结论为不合格。

（二）调查处置、产品控制情况。

2020 年 3 月 31 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。当事人于 2020 年 3 月 8 日在其内设的洗碗间内对已使用过的餐饮具，进行了每日的清洗消毒。新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院的抽样人员对其上一日清洗消毒的餐饮具，进行监督抽检。按照抽样规则，参照其 3 个不锈钢餐盆的实际基数，抽取了 0.5 升样品，用于检测。该店自行清洗消毒的不锈钢餐盆均在当日的餐

饮加工中使用。

（三）对食品销售经营者违法违规行依法处罚情况。

水磨沟区南湖南路味当家芦花鸡餐厅是一家中型餐饮单位，主要为消费者提供热食类、冷食类的餐饮服务，内设了餐饮具清洗消毒场所，为顾客提供自行清洗消毒的餐饮具服务。其中用于食品加工的不锈钢餐盆，经抽样检验，检验结论为不合格。截止 2020 年 3 月 31 日现场检查时，该批不锈钢餐盆，均已在食品加工中使用。

当事人的行为违反《食品安全法》第三十三条第一款第（五）项之规定，构成《食品安全法》第一百二十六条第一款（五）项指定的行为，根据《食品安全法》第一百二十六条第一款的规定。水磨沟区市场监督管理局作出了乌水市监当罚【2020】01 号当场处罚决定书，要求责令改正上述行为，并作出警告处罚。

（四）原因排查及整改情况。

存在问题原因：结合该店的具体餐饮服务管理和加工流程，通过研判分析，当事人使用的餐饮具，未按照餐饮具清洗操作规范，认真履行管理义务。同时，该店为了控制安全风险，出具分析报告和整改措施。并对本店自行清洗消毒的餐饮具，重新进行了送检，经新疆维吾尔自治区产品质量监督检验研究院检测，送检的不锈钢餐盆的检测指标符合国家安全标准。针对上述问题经营者进行了如下整改：1. 加强人员管理，严格按照清洗消毒标准，对餐饮具、厨具开展清洗消毒；2. 学习食品安全法及相关法律法规；3. 加强员工的食品安全学习培训。4、定期送检本店自行清洗消毒的餐饮具，确保餐饮具的安全。