武汉东湖新技术开发区市场监督管理局

关于不合格食品核查处置情况的通告

现将报告编号为XBJ23420142491948432不合格食品核查处置情况通告如下：

武汉东湖新技术开发区老流芳农家菜馆的菜盘

1. 抽检基本情况。

2023年11月16日抽自武汉东湖新技术开发区老流芳农家菜馆的菜盘，经抽样检验，大肠菌群项目不符合 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》要求，检验结论为不合格。

（二）对企业违法违规行为依法处罚情况。

经查，当事人对菜盘清洗消毒不合格的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第五十六条第二款“......餐饮服务提供者应当按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒，不得使用未经清洗消毒的餐具、饮具；餐饮服务提供者委托清洗消毒餐具、饮具的，应当委托符合本法规定条件的餐具、饮具集中消毒服务单位。”的规定。

当事人没有减轻、从轻、从重的处罚情节。

当事人的上述行为依据《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“违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：......（五）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前未经洗净、消毒或者清洗消毒不合格，或者餐饮服务设施、设备未按规定定期维护、清洗、校验；”的规定，本局决定责令当事人立即改正违法行为，并给予当事人警告的行政处罚。

（三）原因排查及整改情况。

我局执法人员对该单位餐具消毒工作进行了全面检查，该单位积极配合调查，如实说明涉案产品来源，提供了《食品经营许可证》《营业执照》、消毒记录表等相关证明文件。经查主要原因是员工操作不规范。针对以上原因，该单位已制定整改措施：一是加强员工岗位培训，开展《中华人民共和国食品安全法》的学习，要求员工做好自身的个人卫生管理；二是组织员工对餐具清洗消毒流程进行培训，加强对员工的监督，要求员工严格按照餐饮具的正确清洁消毒规范进行清洗消毒，消毒液的浓度应按照配比执行，浸泡时间为15-30分钟，用流动水冲洗干净，出水清洗温度达到60摄氏度以上；三是清洗完成晾干后进行高温蒸煮杀菌，消毒后的餐饮具应有防护措施，防止二次污染。

武汉东湖新技术开发区市场监督管理局

2024年4月22日