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GZJ24420000003343835不合格食品核查处置情况通告如下：

武汉市东湖新技术开发区芯桥餐饮店的筷子

1. 抽检基本情况。

2024年11月20日抽自武汉市东湖新技术开发区芯桥餐饮店的筷子，经抽样检验，阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)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，该单位使用清洗消毒不合格的餐具行为，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。

当事人积极配合本局调查，如实供述违法事实，并主动提供情况说明，根据《湖北省市场监督管理行政处罚裁量规则》（鄂市监法〔2023〕7号）第十二条“有下列情形之一的，可以从轻或者减轻处罚：（三）积极配合市场监管部门查处违法行为，如实陈述违法事实并主动提供证据材料的；”的规定，当事人具备从轻处罚情节。

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，并给予当事人罚款5000元的行政处罚。

（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》和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：一是组织员工培训，在清洗过程中使用开水浸泡，达到初次清洁效果后对餐具进行二次清洗；二是加强员工岗位操作标准流程的培训，严格按照流程操作，保证餐具清洗达到要求。

武汉东湖新技术开发区市场监督管理局

2025年2月26日