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XBJ25420142484337239不合格食品核查处置情况通告如下：

西安焰请餐饮管理有限公司武汉分公司的蘸料碟

1. 抽检基本情况。

2025年4月30日抽自西安焰请餐饮管理有限公司武汉分公司的蘸料碟，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，当事人使用消毒不合格餐具的行为，违反《中华人民共和国食品安全法》第三十三条第一款第五项“食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：（五）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁；”的规定。

当事人无从轻、减轻及从重处罚情节。

当事人使用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“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，并给予当事人如下行政处罚：警告。

（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》和《营业执照》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，同时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；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

2025年8月14日