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XBJ25420142488133762ZX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瑚口小苹果幼儿园的分餐盘

1. 抽检基本情况。

2025年6月23日抽自武汉东湖新技术开发区瑚口小苹果幼儿园的分餐盘，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，当事人使用清洗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。

鉴于案发后，当事人积极配合调查，如实陈述违法事实，主动提交《民办学校办学许可证》《食品经营许可证》和情况说明等证据材料，符合《武汉市市场监督管理行政处罚裁量权适用规则》第十二条第三项“当事人有下列情形之一，可以从轻或者减轻处罚：（三）积极配合市场监督管理部门调查，如实陈述违法事实并主动提供证据材料的”的规定，本局决定对当事人从轻处罚。

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改正违法行为，并给予警告的处罚。

（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》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；二是组织员工对餐具清洗消毒流程进行培训，用温水清洗，清洗完成后用干净毛巾擦干水渍，然后放入消毒柜内消毒两小时，清洗消毒完成后再摆台。

武汉东湖新技术开发区市场监督管理局

2025年9月23日