

焉耆回族自治县市场监督管理局关于不合格食品核查处置情况的通告

根据《自治区市场监管系统食品安全抽检监测计划》文件要求。现将焉耆谢氏金满园食府饭店使用的复用餐饮具（盘）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，处置情况公告如下：

一、抽检基本情况

2025年12月9日，新疆维吾尔自治区市场监督管理局委托新疆标检产品检测认证有限公司对焉耆谢氏金满园食府饭店进行国家食品安全监督抽检。抽检的样品为：（产品名称：复用餐饮具（盘），商标：/，规格型号：/，消毒日期：2025年12月9日，质量等级/）。

二、对经营户违法违规行依法处罚情况

当事人使用不符合国家食品安全标准的餐具的行为违反《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；”之规定，构成使用不符合国家食品安全标准的餐具的违法行为。

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的规定，责令当事人改正违法行为，决定对当事人处罚如下：

警告。

三、不合格原因分析排查

从业人员责任意识薄弱，对消毒规范的重要性认识不足，在日常操作中，由于一次性清洗的餐饮具数量过多，造

成餐饮具之间有粘连和交叉污染，未能有效清洗，造成阴离子合成洗涤剂残留在餐具上；使用了过量的洗涤剂，清洗水池内的清洗用水重复使用，冲洗不充分、不彻底，使得餐饮具表面残留阴离子合成洗涤剂

整改措施：当事人对员工进行严格的标准化培训，严格按照一清二洗三消毒的标准执行，确保清洗消毒到位。

四、其他需要说明的情况

无。

焉耆回族自治县市场监督管理局

2026年2月10日

