

山西转型综合改革示范区市场监督管理局

山西转型综合改革示范区市场监督管理局 关于4批次不合格食品核查处置情况的通告

(2025年第5期)

近期，在我局发布的食品安全监督抽检信息通告中，涉及4批次食品不合格。现将不合格食品核查处置情况通告如下：

一、山西转型综改示范区阳曲园区二勇五金店销售的长山药

(一) 抽检基本情况

山西转型综改示范区阳曲园区二勇五金店销售的长山药，经成都市华测检测技术有限公司抽样检验（抽样单编号为：DBJ25140738684930616），咪鲜胺和咪鲜胺锰盐项目不符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》要求，检验结论为不合格。

(二) 经营环节核查处置情况

1. 风险控制及排查整改情况

山西综改示范区市场监管局依法对山西转型综改示范区阳曲园区二勇五金店进行现场检查，现场未发现该批次不合格食品。经排查，导致不合格的原因是农药残留超标。

整改措施：1. 必须保留相关进货查验记录，把食品进货时间、保质时间、生产日期时间进行登记，避免库存中有过期食品；2. 加强日常清洁；3. 建立严格的卫生检查制度，采购时严

格验收，必须查验食品合格证明文件证明或检验报告，店内验收时再次查验，避免此类食品问题再次发生。

2. 依法处罚情况

经调查，山西转型综改示范区阳曲园区二勇五金店的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第二项项：“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：（二）致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品。”第五十三条第一款：“食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明（以下称合格证明文件）。”第六十五条：“食用农产品销售者应当建立食用农产品进货查验记录制度，如实记录食用农产品的名称、数量、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于六个月。”的规定，已构成销售不符合食品安全标准的食品的违法行为。依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第四款之规定，由于当事人无销售票据和销售台账记录，违法所得无法取证认定。现责令当事人改正上述违法行为，并决定处罚如下：

1. 警告；
2. 罚款 5000 元。

二、山西转型综合改革示范区潇河产业园龙城小院餐厅使用的碗

（一）抽检基本情况

山西转型综合改革示范区潇河产业园龙城小院餐厅使用的碗，经河北恒一联华检测科技有限公司检验（抽样单编号为：DBJ25140738148631278），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）经营环节核查处置情况

1. 风险控制及排查情况

山西综改示范区市场监管局依法对山西转型综合改革示范区潇河产业园龙城小院餐厅进行现场检查，要求立即停止该产品的使用，对不合格食品紧急下架、召回。经排查，导致不合格的原因是过程控制不严，工作人员未按规定进行过程控制，导致洗洁剂含量超标。

整改措施：1. 立即停用不合格的餐用具，并单独存放；2. 加强员工培训，对餐厅内的餐用具必须按照“一洗、二（冲）清，三消毒、四保洁”的顺序进行操作，禁止使用未经消毒的餐用具；3. 长效管理，检修清洗设备，建立每日清洁、每月维护制度，细化各步骤要求，留存清洗记录台账，确保全程可追溯。

2. 依法处罚情况

经调查，山西转型综合改革示范区潇河产业园龙城小院餐厅未按照要求对餐具进行清洗消毒的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第五十六条第二款的规定。依据《中华人

民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款(五)项的规定责令当事人改正上述违法行为，并给予警告。

三、山西晋儒餐饮管理有限公司综改区分公司使用的小碗

(一) 抽检基本情况

山西晋儒餐饮管理有限公司综改区分公司使用的小碗，经河北恒一联华检测科技有限公司检验（抽样单编号为：DBJ25140738148631268），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) 经营环节核查处置情况

1. 风险控制及排查情况

山西综改示范区市场监管局依法对山西晋儒餐饮管理有限公司综改区分公司进行现场检查，要求立即停止该产品的使用，对不合格食品紧急下架、召回。经排查，导致不合格的原因是过程控制不严，工作人员未按规定进行过程控制，导致洗洁剂含量超标。

整改措施：1. 优化消毒流程，强化操作规范，对现有消毒设备进行全面检修校准，联系专业机构对消毒柜进行调试，确保消毒温度符合标准，每日开机前进行设备自检并记录，明确流程标准；组织保洁及后厨人员开展消毒操作专项培训；2. 完善管理制度，健全监管体系，增加卫生巡检频次，由食品安全管理员每日开展 2 次专项巡检，重点核查餐具消毒、储存情况，发现问题立即整改并记录；建立考核问责机制，将餐具卫生管理纳入员工绩效考核；3. 明确餐具卫生突发问题的处置流程，

定期开展应急演练，提升风险应对能力，对不符合卫生条件的餐用具进行全部更换。

2. 依法处罚情况

经调查，山西晋儒餐饮管理有限公司综改区分公司未按照要求对餐具进行清洗消毒的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第五十六条第二款的规定。依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款(五)项的规定责令当事人改正上述违法行为，并给予警告。

四、山西众鑫缘餐饮管理有限公司使用的小碗

(一) 抽检基本情况

山西众鑫缘餐饮管理有限公司使用的小碗，经河北恒一联华检测科技有限公司检验（抽样单编号为：DBJ25140738148631268），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) 经营环节核查处置情况

1. 风险控制及排查情况

山西综改示范区市场监管局依法对山西众鑫缘餐饮管理有限公司进行现场检查，要求立即停止该产品的使用，对不合格食品紧急下架、召回。经排查，导致不合格的原因是过程控制不严，工作人员未按规定进行过程控制，导致洗洁剂含量超标。

整改措施：1. 对所有在用餐具、备用餐具对餐具清洗区、消毒设施、保洁柜等进行彻底的重新清洗、消毒和保洁，确保

环境与设施卫生；2. 重申并公示流程、明确每一步骤的具体要求和标准。加强过程监控，对消毒温度、时间、消毒液浓度等关键控制点进行定时监测和记录，确保每次消毒都有效；3. 再次组织全体餐具清洗消毒人员开展专项培训，强化员工卫生意识教育，要求操作前必须洗手、穿戴整洁工作衣帽，重点学习《食品安全法》及相关法规、餐具洗消标准流程、卫生知识、消毒剂安全使用等内容并进行考核，确保人人过关。

2. 依法处罚情况

经调查，山西众鑫缘餐饮管理有限公司未按照要求对餐具进行清洗消毒的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第五十六条第二款的规定。依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款(五)项的规定责令当事人改正上述违法行为，并给予警告。

