

# 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批次不合格样品核查处置情况的通告

(2026年第1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批次样品不合格。现将不合格样品核查处置情况通告如下:

### 一、太原三十而已餐饮服务有限公司使用的水杯、碗

#### (一) 抽检基本情况

太原三十而已餐饮服务有限公司使用的水杯,经成都市华测检测技术有限公司抽样检验(抽样单编号为:DBJ25140738684931056),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。

太原三十而已餐饮服务有限公司使用的碗,经成都市华测检测技术有限公司抽样检验(抽样单编号为:DBJ25140738684931055),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) 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太原三十而已餐饮服务有限公司店进行现场检查,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餐具洗完后未放于保洁柜中，放在餐桌上造成了二次污染。

整改措施：1. 立即停用不合格的餐用具，并单独存放；2. 对全体员工进行培训，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. 建立每日清洁、每月维护制度，确保餐具清洁。

## 2. 依法处罚情况

经调查，太原三十而已餐饮服务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。

## 二、山西鲁宴餐饮管理有限公司使用的盘子、碗

### （一）抽检基本情况

山西鲁宴餐饮管理有限公司使用的盘子，经成都市华测检测技术有限公司抽样检验（抽样单编号为：DBJ25140738684930971ZX6），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。

山西鲁宴餐饮管理有限公司使用的碗，经成都市华测检测技术有限公司抽样检验（抽样单编号为：DBJ25140738684930972ZX），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）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鲁宴餐饮管理有限公司进行现场检查，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餐具洗完后未放于保洁柜中，放在餐桌上造成了二次污染。

整改措施：1. 提升设备维护与维修水平，定期对消毒设备进行检查和维护，确保其正常运行；2. 优化消毒剂的使用，严格按照配比要求使用消毒剂，建立定期检查和更换消毒剂的制度，避免过期和降效的使用；3. 加强员工培训和监督，针对餐具消毒的重要性进行培训，建立监督制度，对员工的操作进行定期检查和评估，发现问题及时纠正。

### 2. 依法处罚情况

经调查，山西鲁宴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。

山西转型综合改革示范区市场监督管理局

2026年1月6日