附件1

**沈阳市浑南区市场监督管理局**

**关于不合格食品风险控制情况的通告**

**一、沈阳市浑南区胡师傅四季削面家常菜馆企业经营使用的小菜盘**

（一）2022年11月7日，我局收到辽宁奉天检测技术有限公司受浑南区市场监督管理局委托，在沈阳市浑南区胡师傅四季削面家常菜馆抽检其经营使用的小菜盘（复用餐饮具），阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》要求，检验结论为不合格。

（二）2022年11月7日，我局执法人员对位于辽宁省沈阳市浑南区营城子大街45号（12门）当事人经营场所进行了现场检查，当事人消毒柜正常使用，内部装有经营使用的餐具。执法人员向当事人负责人送达了《检验报告》及《食品安全抽样检验结果通知书》，告知其于2022年10月19日使用的小菜盘阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)项目含量超过食品安全国家标准限量，抽检结论为不合格。现场制作《现场笔录》、下达《责令改正通知书》。当事人现场签署了《抽检结果确认回执》，对检验结果无异议。

（三）沈阳市浑南区市场监督管理局依法监督企业暂停使用不合格产品。企业主动暂停使用不合格产品。

**二、广大消费者如发现食品安全违法行为，可拨打市场监管部门12315热线电话投诉举报。**

沈阳市浑南区市场监督管理局

2022年12月 26日附件2

**沈阳市浑南区市场监督管理局**

**关于不合格食品核查处置情况的通告**

**一、沈阳市浑南区胡师傅四季削面家常菜馆企业经营使用的小菜盘**

（一）2022年11月7日，我局收到辽宁奉天检测技术有限公司受浑南区市场监督管理局委托，在沈阳市浑南区胡师傅四季削面家常菜馆抽检其经营使用的小菜盘（复用餐饮具），阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》要求，检验结论为不合格。

1. 沈浑南市监处罚〔2022〕181号：依据《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”之规定，责令当事人餐具使用前必须清洗消毒，予以警告处罚。

（三）企业严格落实餐具清洗消毒，设备按规定定期维护、清洗、校验。监管人员于一个月内不定期多次复查。

沈阳市浑南区市场监督管理局

2022年12月26日附件3

**沈阳市浑南区市场监督管理局关于**

**小菜盘不合格食品核查处置情况的报告**

沈阳市市场监督管理局：

现将涉及我区1批次不合格食品1家经营企业有关核查处置及信息公开情况报告如下：

一、基本情况

小菜盘基本信息如下：

表1 不合格食品基本信息表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 抽样编号 | XC22210182216543092 | 样品名称 | 小菜盘 |
| 生产日期 | / | 型号规格 | / |
| 标称生产企业 | / | 被抽样单位 | 沈阳市浑南区胡师傅四季削面家常菜馆 |
| 检验不合格项目 | 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计) | 检验机构 | 辽宁奉天检测技术有限公司 |
| 监管部门收到检验报告日期 | 2022年11月7日 | 检验报告送达企业日期 | 2022年11月7日 |

**二、经营环节**

沈阳市浑南区市场监督管理局接到不合格报告后开展核查处置工作情况。具体处置情况见下表。

表2 经营环节核查处置情况表

|  |  |
| --- | --- |
| 处置措施 | 具体情况 |
| 产品控制 | 要求企业严格落实餐具清洗消毒，设备按规定定期维护、清洗、校验。 |
| 原因排查 | 当事人将未冲洗彻底的餐具放进消毒柜消毒。 |
| 行政处罚 | （1）2022年11月7日立案；2022年11月28日结案。  （2）当事人餐具使用前清洗消毒不合格，违反了《食品安全法》第五十六条第二款“餐饮服务提供者应当按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒，不得使用未经清洗消毒的餐具、饮具；餐饮服务提供者委托委托清洗消毒餐具、饮具的，应当委托符合本法规定条件的餐具、饮具集中消毒服务单位。”之规定，构成餐具使用前清洗消毒不合格行为。  （3）予以警告。 |
| 整改复查 | （1）企业严格落实餐具清洗消毒，设备按规定定期维护、清洗、校验。  （2）复查未出现问题。 |
| 通报移送 | 无 |

沈阳市浑南区市场监督管理局

2022年 12月26日