

# 东莞市市场监督管理局关于不合格食品风险控制情况的通告

## (2025 年第 2629 号)

东莞市市场监督管理局发布的《关于食品监督抽检信息的通告》(2025 年第 12 号), 涉及东莞市大岭山邹家餐饮店、东莞市大岭山源顺腊味商行、东莞市大岭山丰收蔬菜档、东莞迪生塑胶制品有限公司食堂, 现将不合格食品风险控制情况通告如下:

### 一、东莞市大岭山邹家餐饮店的“红糖馒头(自制)”

(一) 广州汇标检测技术中心于 2025 年 7 月 18 日对东莞市大岭山邹家餐饮店进行抽样检验的“红糖馒头(自制)”(加工日期: 2025-7-18) 经广州汇标检测技术中心《检验报告》(No: ZFO250701824) 证实, 经抽样检验, 精钠(以糖精计)(标准指标: 不得使用; 实测值: 0.0257g/kg)、项目不符合 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求, 检验结论为不合格。

(二) 我局执法人员对该行进行了现场检查, 并向其送达了不合格检验报告等文书, 执法人员在该行经营场所现场未发现不合格批次的“红糖馒头(自制)”。经调查, 该行自制的该批次“红糖馒头(自制)”共 20 个, 销售给抽样单位 6 个, 剩余的 14 个都销售给了散客, 已没有库存, 召回公告已发出, 暂无产品召回。

(三) 我局已依法对该行进行立案处理。

### 二、东莞市大岭山源顺腊味商行的“风味腊肠”

(一) 广东省东莞市质量监督检测中心于 2025 年 7 月 14 日对东莞市大岭山源顺腊味商行进行抽样检验的“风味腊肠”(生产日期: 2025 年 05 月 01 日) 经广东省东莞市质量监督检测中心《检验报告》(No: S250790477) 证实, 经抽样检验, 过氧化值(以脂肪计)项目不符合 GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》要求, 检验结论为不合格。

(二) 我局执法人员对该行进行了现场检查, 并向其送达了不合格检验报告等文书, 执法人员在该行经营场所现场未发现不合格批次的“风味腊肠”。经调查, 该行购进了该批次“风味腊肠”共 10 包, 销售给抽样单位 3 包(计量

销售 1.26kg)，剩余的 7 包(大约 3.2kg)都销售给了散客，已没有库存，召回公告已发出，暂无产品召回。

(三) 我局已依法对该行进行立案处理。

### 三、东莞市大岭山丰收蔬菜档经营的“小土豆”

(一) 广东省东莞市质量监督检测中心于 2025 年 7 月 16 日对东莞市大岭山丰收蔬菜档进行抽样检验的“小土豆”(购进日期: 2025 年 07 月 15 日)经广东省东莞市质量监督检测中心《检验报告》(No: S250790522)证实, 经抽样检验, 毒死蜱项目不符合 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) 我局执法人员对该行进行了现场检查, 并向其送达了不合格检验报告等文书, 执法人员在该行经营场所现场未发现有不合格批次的“小土豆”。经调查, 该蔬菜档购进了该批次“小土豆”共 18kg, 销售给抽样单位 4.3kg, 剩余的 13.7kg 都销售给了散客, 已没有库存, 召回公告已发出, 暂无产品召回。

(三) 对当事人违法违规行为依法处置情况: 东莞市大岭山丰收蔬菜档采购不符合食品安全标准的食品行为。根据《市场监督管理行政处罚程序规定》第二十条第一款第(二)项的规定, 我局作出不予立案的决定。

(四) 原因排查及当事人整改情况: 当事人购进上述批次产品时已履行查验义务, 涉案产品不合格应是源头问题所导致。当事人日后将加强对所购进食品严格落实进货查验和索证索票制度, 确保消费者的饮食安全。

### 四、东莞迪生塑胶制品有限公司食堂的“碟”

(一) 广东省科学院测试分析研究所(中国广州分析测试中心)于 2025 年 7 月 18 日对东莞迪生塑胶制品有限公司食堂进行抽样检验的“碟”(消毒日期: 2025 年 07 月 17 日)经广东省科学院测试分析研究所(中国广州分析测试中心)《检验报告》(No: ZKFC2500976-004B01)证实, 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。

(二) 我局已依法对该行进行立案处理。

广大消费者如发现食品安全违法行为，可拨打 12345  
热线电话投诉举报。

东莞市市场监督管理局

2025 年 11 月 21 日