

东莞市市场监督管理局

关于不合格食品核查处置情况的通告(2026年2106号)

东莞市市场监督管理局关于《东莞市市场监督管理局关于食品安全监督抽检信息的通告》(2026年第2号),涉及我市4家经营企业。现将不合格食品核查处置情况通告如下:

一、东莞市中堂锡潘饮食店使用的“陶瓷碗(餐馆自行消毒)”

(一)东莞市中堂锡潘饮食店于2025年12月03日被抽检(抽样地点为广东省东莞市中堂镇四乡路2号103室)的“陶瓷碗(餐馆自行消毒)”(消毒日期:2025-12-03),根据拱北海关技术中心出具的《检验报告》(No:2225009946),显示大肠菌群项目不符合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)对该店违法违规行为依法处罚情况。该店使用不符合食品安全国家标准的消毒餐(饮)具的行为,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。根据《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,综合本案事实和裁量,责令当事人改正上述行为,并当事人使用不符合食品安全国家标准的消毒餐(饮)具的行为予以警告(《东莞市市场监督管理局当场行政处罚决定书》(东市监当罚【2025】211217S01号))。

(三)原因排查及企业整改情况。该店在收到不合格食品检验报告后,立即进行认真分析,查找原因。由于该店是小本经营,只有当事人夫妻两人日常经营早餐、饭市,管理上的不完善,偶尔未及时开

启消毒。而且，当事人的消毒柜里的架子，有部分生锈了，为避免生锈部分污染餐具，每一隔层都用隔水布进行阻隔，导致了隔水布阻隔部分消毒灯的照射。上述两种情况，导致了抽检餐具的大肠菌群项目不符合 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。对此，当事人作出以下整改措施：1、使用不锈钢架管，更换消毒柜不锈钢隔层，去除隔水布；2、每天开启消毒柜，对餐具进行消毒，并做好消毒记录登记表。

二、广东协成箱包配件有限公司食堂使用的“密胺碗(自行消毒餐具)”

（一）广东协成箱包配件有限公司食堂于 2025 年 12 月 02 日被抽检（抽样地点为广东省东莞市中堂镇中堂振兴路 2 号 128 室）的“密胺碗（自行消毒餐具）”（消毒日期：2025-12-02），根据拱北海关技术中心出具的《检验报告》（No: 2225009907），显示阴离子合成洗涤剂(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）对该司违法违规行为依法处罚情况。该司使用不符合食品安全国家标准的消毒餐(饮)具的行为，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。根据《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，综合本案事实和裁量，责令当事人改正上述行为，并当事人使用不符合食品安全国家标准的消毒餐(饮)具的行为予以警告（《东莞市市场监督管理局当场行政处罚决定书》（东市监当罚【2025】211229S09号））。

(三) 原因排查及企业整改情况。该司在收到不合格食品检验报告后，立即进行认真分析，查找原因。由于该司餐具清洗流程不够完善，清洗程度不彻底，导致阴离子合成洗涤剂(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。对此，当事人作出以下整改措施：1、成立整改工作领导小组，由食堂负责人任组长，统筹推进整改工作。组织全体厨房人员进行餐具清洗消毒知识专项培训，培训内容包括餐具清洗消毒原理、操作规范、设备使用等；2、制定《餐具清洗消毒标准化操作流程》，明确清洗、消毒、保洁各环节操作规范及质量标准。实施预冲洗（除食物残渣）洗涤剂清洗（水温控制在 40-50℃），反复多次清洗干净，高温消毒存放；3、成立食品安全监督小组，每日对餐具清洗消毒及厨房保洁情况进行抽查，每周进行一次全面检查。抽查，降低食品安全风险，保障就餐人员饮食安全。同时，建立长效管理机制。

三、东莞市稳丰餐饮管理服务有限公司食堂使用的“密胺盘子(复用餐饮具)”

(一) 东莞市稳丰餐饮管理服务有限公司食堂于 2025 年 12 月 02 日被抽检（抽样地点为广东省东莞市中堂镇中麻路中堂段 139 号 101 室）的“密胺盘子（复用餐饮具）”（消毒日期：2025-12-02），根据拱北海关技术中心出具的《检验报告》(No: 2225009906)，显示阴离子合成洗涤剂(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) 对该司违法违规行为依法处罚情况。该店使用不符合食品安全国家标准的消毒餐(饮)具的行为,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。根据《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,综合本案事实和裁量,责令当事人改正上述行为,并当事人使用不符合食品安全国家标准的消毒餐(饮)具的行为予以警告(《东莞市市场监督管理局当场行政处罚决定书》(东市监当罚【2025】211229S08号))。

(三) 原因排查及企业整改情况。该司在收到不合格食品检验报告后,立即进行认真分析,查找原因。由于清洗时冲洗时间过短、次数太少,未使用足量的流动水进行多遍冲洗,浸泡时间过长,洗洁精量放的太多等,导致了示阴离子合成洗涤剂(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。对此,当事人作出以下整改措施:1、规范清洗操作流程严格执行"五步法":刮:彻底清除餐具表面食物残渣;洗:用含洗涤剂溶液清洗,严格控制洗涤剂用量;冲:用流动水冲洗至少3次以上,单个餐具冲洗时间不少于5秒;消:确保消毒温度100℃以上并保持10分钟;保:消毒后餐具自然沥干,放入密闭保洁设施;调整水池布局:设置独立的初洗池、清洗池和冲淋池,避免交叉污染;2、合理使用洗涤剂:控制用量,根据餐具油污程度,专人定量分配洗涤剂,避免过量使用;更换产品:选用易冲洗、低残留的环保型洗碟剂,优先选择阴离子含量低或不含阴离子的合成清洗剂(附上新的洗涤剂检验合格报告);正确稀释:严格按照产品说明书比例稀释,禁止直接滴在餐具上,先用清水稀释后再清洗;3、加强人员培训与监督:专项培训:组织清洗人员学习《餐饮服务食品安全操作规范》,重点讲解洗涤剂残留危害及规范操

作方法。

四、东莞市中堂面香源餐饮店(个体工商户)使用的“密胺筷子(餐馆自行消毒)”

(一) 东莞市中堂面香源餐饮店(个体工商户)于 2025 年 12 月 02 日被抽检(抽样地点为广东省东莞市中堂镇槎滘新冲二十二巷 1 号 104 室)的“密胺筷子(餐馆自行消毒)”(消毒日期: 2025-12-02), 根据拱北海关技术中心出具的《检验报告》(№: 2225009904), 显示阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计), 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) 对该店违法违规行依法处罚情况。该店使用不符合食品安全国家标准的消毒餐(饮)具的行为, 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。根据《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, 综合本案事实和裁量, 责令当事人改正上述行为, 并当事人使用不符合食品安全国家标准的消毒餐(饮)具的行为予以警告(《东莞市市场监督管理局当场行政处罚决定书》(东市监当罚【2025】211229S03 号))。

(三) 原因排查及企业整改情况。该店在收到不合格食品检验报告后, 立即进行认真分析, 查找原因。由于该店清洗程序不完善, 且使用的筷子消毒设备, 会使消毒中的筷子的手持端裸露在外, 消毒设备不成熟, 所以导致阴离子合成洗涤剂和大肠菌群项目不符合 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。对此, 当事人作出以下整改措施: 1、购买全新的, 有检验

合格证明的筷子使用，以前的筷子进行销毁；2、完善筷子的清洗程序，筷子清洗完后过水程序增加，确保清洗到位；3、餐具清洗后，进行热水蒸煮；4、蒸煮后的餐具筷子放进消毒柜进行每天消毒柜，并做好消毒记录登记表。

东莞市市场监督管理局

2026年3月30日