

东莞市市场监督管理局

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 (3320250326002 号)

东莞市市场监督管理局发布食品监督抽检信息的通告（2025 年第 3302 号），涉及茶山镇 9 家经营企业。现将不合格食品核查处置情况通告如下：

一、东莞市茶山湛记餐饮店销售的“烧鸭斩料”（加工日期：2024 年 10 月 10 日） 及“白切鸡斩料”（加工日期：2024 年 10 月 10 日）

（一）抽检基本情况。东莞市茶山湛记餐饮店销售的“烧鸭斩料”（加工日期：2024 年 10 月 10 日）及“白切鸡斩料”（加工日期：2024 年 10 月 10 日），“烧鸭斩料”经检验菌落总数项目不符合 DBS 44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》要求，检验项目：菌落总数，CFU/g,标准指标：满意：<105；可接受：105-<106；不合格：≥106 实测值：4.6×10⁷，单项判定：不合格及“白切鸡斩料”经检验菌落总数项目不符合 DBS 44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》要求，检验项目：菌落总数，CFU/g,标准指标：满意：<105；可接受：105-<106；不合格：≥106 实测值：1.3×10⁷，单项判定：不合格，检验结论为不合格。

（二）对该店违法违规行为依法处罚情况。东莞市茶山湛记餐饮店经营菌落总数项目含量超过食品安全标准限量的“烧鸭斩料”及“白切鸡斩料”的违法行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十三）项的规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第二款及第一百二十四条第一款的规定予以处罚。鉴于当事

人积极配合案件调查，销售不合格产品数量不多，发现问题后能够立即纠正，采取召回和整改措施，发布召回通告，积极消除危害，没有发现造成危害后果，违法行为轻微，社会危害性较小，根据《东莞市市场监督管理局行政处罚自由裁量权适用规则》第十六条第（一）、（二）项的规定，决定对该店违法行为减轻处罚。（《行政处罚决定书》：东市监罚〔2025〕330124023号）。

（三）原因排查及店整改情况。该店已停止加工制售抽检不合格“烧鸭斩料”及“白切鸡斩料”的违法行为，同时已开展对该批次“烧鸭斩料”及“白切鸡斩料”的召回工作，至目前为止还没有出现因食用上述批次“烧鸭斩料”及“白切鸡斩料”而导致消费者不适的情况。同时当事人经排查整改发现，该店加工制售“烧鸭斩料”及“白切鸡斩料”是现点现做的，不应该是制作出来后导致菌落总数超标，具体是否因美团的工作人员在运送过程中时间过长或者运送过程中天气气温导致菌落总数超标，该店将会加强食品的品质控制。

二、东莞市茶山胡记猪脚饭店制售的“白切鸡（加工日期：2024-10-10）”及“烧鸭（加工日期：2024-10-10）”

（一）抽检基本情况。东莞市茶山胡记猪脚饭店制售的“白切鸡（加工日期：2024-10-10）”及“烧鸭（加工日期：2024-10-10）”，经抽样检验，烧鸭食品中菌落总数项目实测值为 1.3×10^8 ，标准指标为满意：< 105；可接受：105- < 106；不合格：≥ 106；单项判定为不合格，食品菌落总数项目不符合 DBS 44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》要求，检验结论为不合格。“白切鸡”食品中菌落总数项目实测值为 1.9×10^8 ，标准指标为满意：< 105；可接受：105- < 106；不合格：≥ 106；单项判定为不合格；经抽样检验，食品菌落总数项目不符合 DBS 44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》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。东莞市茶山胡记猪脚饭店经营不符合食品安全标准的食品的违法行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十三）项的规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第二款及第一款的

规定予以处罚。鉴于当事人案发后能积极配合调查，如实交代违法事实，至案件调查终结也未收到因食用涉案食品而造成身体伤害的报告，没有发现造成危害后果，且当事人涉案食品数量少，违法行为轻微，社会危害性较小，根据《东莞市市场监督管理局行政处罚自由裁量权适用规则》第十六条第（一）、（二）项的规定，决定对该店违法行为减轻处罚。（《行政处罚决定书》：东市监罚[2025]330123021 号）。

（三）原因排查及店整改情况。该店已停止采购和经营抽检不合格批次的食品，同时开展召回工作，但由于售出时间较长，至目前为止还没有消费者前来退还相关批次食品。同时经该店排查整改发现，由于食品制作过程、保存条件或运输过程等多个环节均有可能造成食品菌落总数不合格的情况，该店在排查中也无法确认哪个环节出现问题，但该店承诺将进一步加强食品制售的管理，同时加强相关餐具的消毒，确保制作的食品符合相关法律法规的要求。

三、东莞市茶山林兴餐饮店制售的“深圳烧鸭,1 例（自制）（加工日期：2024-11-14）”及“白切鸡 1 例（自制）（加工日期：2024-11-14）”

（一）抽检基本情况。东莞市茶山林兴餐饮店制售的“深圳烧鸭,1 例（自制）（加工日期：2024-11-14）”及“白切鸡 1 例（自制）（加工日期：2024-11-14）”，经抽样检验，“深圳烧鸭,1 例（自制）（加工日期：2024-11-14）”菌落总数项目实测值为 4.9×10^7 ，标准指标为满意：< 105；可接受：105- < 106；不合格：≥106，经抽样检验，菌落总数项目不符合 DBS 44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》要求，检验结论为不合格。“白切鸡 1 例（自制）（加工日期：2024-11-14）”菌落总数检验项目实测值为 8.8×10^7 ，标准指标为满意：< 105；可接受：105- < 106；不合格：≥106，经抽样检验，菌落总数项目不符合 DBS 44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》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。东莞市茶山林兴餐饮店经营不符合食品安全标准的食品的违法行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十三）项的规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第二款及第一款的规定

予以处罚。鉴于当事人案发后能积极配合调查，如实交代违法事实，至案件调查终结也未收到因食用涉案食品而造成身体伤害的报告，没有发现造成危害后果，且当事人涉案食品数量少，违法行为轻微，社会危害性较小，根据《东莞市市场监督管理局行政处罚自由裁量权适用规则》第十六条第（一）、（二）项的规定，决定对该店违法行为减轻处罚。（《行政处罚决定书》：东市监罚[2025]330227038号）。

（三）原因排查及店整改情况。该店已停止采购和经营抽检不合格批次的食品，同时开展召回工作，但由于售出时间较长，至目前为止还没有消费者前来退还相关批次食品。同时经该店排查整改发现，由于食品制作过程、保存条件或运输过程等多个环节均有可能造成食品菌落总数不合格的情况，该店在排查中也无法确认哪个环节出现问题，但该店承诺将进一步加强食品制售的管理，同时加强相关餐具的消毒，确保制作的食品符合相关法律法规的要求。

四、东莞市茶山谭太平熟食档销售的“潮汕烧鸭”（加工日期：2024年11月14日）及“盐焗鸡”（加工日期：2024年11月14日）

（一）抽检基本情况。东莞市茶山谭太平熟食档销售的“潮汕烧鸭”（加工日期：2024年11月14日）及“盐焗鸡”（加工日期：2024年11月14日），“潮汕烧鸭”经检验菌落总数项目不符合 DBS 44/006-2016 《非预包装即食食品微生物限量》要求，检验项目：菌落总数，CFU/g,标准指标：满意：<105；可接受：105-<106；不合格：≥106 实测值： 5.2×10^7 及“盐焗鸡”经检验菌落总数项目不符合 DBS 44/006-2016 《非预包装即食食品微生物限量》要求，检验项目：菌落总数，CFU/g,标准指标：满意：<105；可接受：105-<106；不合格：≥106 实测值： 3.8×10^7 ，单项判定：不合格，检验结论为不合格。

（二）对该档违法违规行爲依法处罚情况。东莞市茶山谭太平熟食档经营菌落总数项目含量超过食品安全标准限量的“潮汕烧鸭”及“盐焗鸡”的违法行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十三）项的规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第二款及第一百二十四条第一款的规定予以处罚。鉴于当事

人积极配合案件调查，销售不合格产品数量不多，发现问题后能够立即纠正，采取召回和整改措施，发布召回通告，积极消除危害，没有发现造成危害后果，违法行为轻微，社会危害性较小，根据《东莞市市场监督管理局行政处罚自由裁量权适用规则》第十六条第（一）、（二）项的规定，决定对该店违法行为减轻处罚。（《行政处罚决定书》：东市监罚〔2025〕330224036号）。

（三）原因排查及档整改情况。该档已停止加工制售抽检不合格“潮汕烧鸭”及“盐焗鸡”的违法行为，同时已开展对该批次“潮汕烧鸭”及“盐焗鸡”的召回工作，至目前为止还没有出现因食用上述批次“潮汕烧鸭”及“盐焗鸡”而导致消费者不适的情况。同时当事人经排查整改发现，该档加工制售“潮汕烧鸭”及“盐焗鸡”是现点现做的，不应该是制作出来后导致菌落总数超标，具体是否因美团的工作人员在运送过程中时间过长或者运送过程中天气气温导致菌落总数超标，该档将会加强食品的品质控制。

五、东莞市茶山培绍饮食店销售的“招牌白切鸡（不含米饭）”（加工日期：2023-12-15）、“招牌烧鹅饭（加工日期：2023-12-15）”。

（一）抽检基本情况。东莞市茶山培绍饮食店销售的“招牌烧鸭（不含米饭）（自制）”（加工日期：2024-11-14）的菌落总数，CFU/g 检验项目实测值为 2.3×10^6 ，该项目标准指标为：满意：< 105；可接受：105-106；不合格：≥106；“招牌烧鹅饭（加工日期：2024-11-14）”的菌落总数，CFU/g 检验项目实测值为 2.1×10^6 ，该项目标准指标为：满意：< 105；可接受：105-106；不合格：≥106，上述批次食品菌落总数，CFU/g 项目不符合 DBS 44/006-2016《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》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。东莞市茶山培绍饮食店经营不符合食品安全标准的食品的违法行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十三）项的规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第二款及《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款的规定予以处罚。鉴于当事人案发后能积极配合调查，如实交代违法事实，至案件调查终结也未收到因食用涉案食品而造成身体伤害

的报告，没有发现造成危害后果，且当事人涉案食品数量少，违法行为轻微，社会危害性较小，根据《中华人民共和国食品安全法》第一百三十六条的规定，决定对该店违法行为减轻处罚。（《行政处罚决定书》：东市监罚[2025] 330213032 号）

（三）原因排查及店整改情况。该店已停止制售抽检不合格批次的“招牌烧鸭（不含米饭）（自制）”（加工日期：2024-11-14）、“招牌蜜汁叉烧（不含米饭）（自制）”（加工日期：2024-11-14），同时开展召回工作，但由于售出时间较长，至目前为止还没有消费者前来退还相关批次“招牌烧鸭（不含米饭）（自制）”（加工日期：2024-11-14）、“招牌蜜汁叉烧（不含米饭）（自制）”（加工日期：2024-11-14）。同时该店经排查整改发现，菌落总数项目不合格的原因是可能是制作过程、保存条件及运输过程导致的，现在该店也不清楚为何出现菌落总数项目不合格的情况。该店将进一步加强食品制售的管理，同时加强相关餐具的消毒。杜绝此类事件的发生。

六、东莞市茶山粤莞餐饮店制售的“白切鸡半只（自制）（加工日期：2024-11-14）”

（一）抽检基本情况。东莞市茶山粤莞餐饮店制售的“白切鸡半只（自制）（加工日期：2024-11-14）”，经抽样检验，菌落总数项目实测值为 2.5×10^6 ，标准指标为满意： $< 10^5$ ；可接受： $10^5 - < 10^6$ ；不合格： $\geq 10^6$ ；单项判定为不合格；经抽样检验，菌落总数项目不符合 DBS 44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》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。东莞市茶山粤莞餐饮店经营不符合食品安全标准的食品的违法行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十三）项的规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第二款及第一款的规定予以处罚。鉴于当事人案发后能积极配合调查，如实交代违法事实，至案件调查终结也未收到因食用涉案食品而造成身体伤害的报告，没有发现造成危害后果，且当事人涉案食品数量少，违法行为轻微，社会危害性较小，根据《东莞市市场监督管理局行政处罚自由裁量权适用规则》第十六条第（一）、（二）项的规定，决定对该店违法行为减轻处罚。（《行政处罚决定书》：东市监罚[2025]330213030 号）。

（三）原因排查及店整改情况。该店已停止采购和经营抽检不合格批次的食品，同时开展召回工作，但由于售出时间较长，至目前为止还没有消费者前来退还相关批次食品。同时经该店排查整改发现，由于食品制作过程、保存条件或运输过程等多个环节均有可能造成食品菌落总数不合格的情况，该店在排查中也无法确认哪个环节出现问题，但该店承诺将进一步加强食品制售的管理，同时加强相关餐具的消毒，确保制作的食品符合相关法律法规的要求。

七、东莞市茶山张倩餐饮店销售的“招牌脆皮烧鸭”（加工日期：2024 年 11 月 14 日）及“白切鸡”（加工日期：2024 年 11 月 14 日）

（一）抽检基本情况。东莞市茶山张倩餐饮店销售的“招牌脆皮烧鸭”（加工日期：2024 年 11 月 14 日）及“白切鸡”（加工日期：2024 年 11 月 14 日），“白切鸡”经检验菌落总数项目不符合 DBS 44/006-2016 《非预包装即食食品微生物限量》要求，检验项目：菌落总数，CFU/g,标准指标：满意：<105；可接受：105-<106；不合格：≥106 实测值：2.1×10⁶ 及“招牌脆皮烧鸭”经检验菌落总数项目不符合 DBS 44/006-2016 《非预包装即食食品微生物限量》要求，检验项目：菌落总数，CFU/g,标准指标：满意：<105；可接受：105-<106；不合格：≥106 实测值：1.6×10⁷，单项判定：不合格，检验结论为不合格。

（二）对该店违法违规行为依法处罚情况。东莞市茶山张倩餐饮店经营菌落总数项目含量超过食品安全标准限量的“招牌脆皮烧鸭”及“白切鸡”的违法行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十三）项的规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第二款及第一百二十四条第一款的规定予以处罚。鉴于当事人积极配合案件调查，销售不合格产品数量不多，发现问题后能够立即纠正，采取召回和整改措施，发布召回通告，积极消除危害，没有发现造成危害后果，违法行为轻微，社会危害性较小，根据《东莞市市场监督管理局行政处罚自由裁量权适用规则》第十六条第（一）、（二）项的规定，决定对该店违法行为减轻处罚。（《行政处罚决定书》：东市监罚〔2025〕330224035 号）。

（三）原因排查及店整改情况。该店已停止加工制售抽检不合格“招牌脆皮烧鸭”及“白切鸡”的违法行为，同时已开展对该批次“招牌脆皮烧鸭”及“白切鸡”的召回工作，至目前为止还没有出现因食用上述批次“招牌脆皮烧鸭”及“白切鸡”而导致消费者不适的情况。同时当事人经排查整改发现，该店加工制售“招牌脆皮烧鸭”及“白切鸡”是现点现做的，不应该是制作出来后导致菌落总数超标，具体是否因美团的工作人员在运送过程中时间过长或者运送过程中天气气温导致菌落总数超标，该店将会加强食品的品质控制。

八、东莞市茶山粤福记餐饮店销售的“烧鸭列牌（不配米饭）（自制）（加工日期：2024-11-14）”。

（一）抽检基本情况。东莞市茶山粤福记餐饮店销售的“烧鸭列牌（不配米饭）（自制）（加工日期：2024-11-14）”的菌落总数，CFU/g 检验项目实测值为 1.7×10^7 ，标准指标为 $<10^6$ ，菌落总数项目不符合 DBS 44/006-2016《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》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。东莞市茶山粤福记餐饮店经营不符合食品安全标准的食品的违法行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十三）项的规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第二款及《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款的规定予以处罚。鉴于当事人案发后能积极配合调查，如实交代违法事实，至案件调查终结也未收到因食用涉案食品而造成身体伤害的报告，没有发现造成危害后果，且当事人涉案食品数量少，违法行为轻微，社会危害性较小，根据《中华人民共和国食品安全法》第一百三十六条的规定，决定对该店违法行为减轻处罚。（《行政处罚决定书》：东市监罚[2025] 330213033 号）

（三）原因排查及店整改情况。该店已停止制售抽检不合格批次的“烧鸭列牌（不配米饭）（自制）（加工日期：2024-11-14）”，同时开展召回工作，但由于售出时间较长，至目前为止还没有消费者前来退还相关批次“烧鸭列牌（不配米饭）（自制）（加工日期：2024-11-14）”。同时该店经排查整改发现，菌落总数项目不合格的原

因是可能是制作过程、保存条件及运输过程导致的，现在该店也不清楚为何出现菌落总数项目不合格的情况。该店将进一步加强食品制售的管理，同时加强相关餐具的消毒。杜绝此类事件的发生。

九、东莞市茶山鸿旺烧腊餐厅销售的“招牌白切鸡（自制）”

（一）抽检基本情况。东莞市茶山鸿旺烧腊餐厅销售的“招牌白切鸡（自制）”（制作日期：2024年11月14日），“菌落总数，CFU/g”检验项目实测值为 1.7×10^7 ，该项目标准指标为 $< 10^6$ ，检验结论为“经抽样检验，菌落总数项目不符合DBS44/006-2016《非预包装即食食品微生物限量》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。东莞市茶山鸿旺烧腊餐厅经营菌落总数超出最大限量的食品行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（十三）项的规定，构成了经营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》第一百二十四条第二款和《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款的规定予以处罚。鉴于当事人属初次违法，发现问题后能够立即纠正，采取召回和整改措施，发布召回通告，积极消除危害，至案件调查终结也未收到因食用涉案“招牌白切鸡（自制）”而造成身体伤害的报告，没有发现造成危害后果，违法行为轻微，社会危害性较小，根据《东莞市市场监督管理局行政处罚自由裁量权适用规则》第十六条第（一）、（二）项的规定，决定对该当事人的违法行为减轻处罚。（《行政处罚决定书》：东市监罚〔2025〕330228039号）。

（三）原因排查及店整改情况。该店已停止采购和经营抽检不合格批次的“招牌白切鸡（自制）”，同时开展召回工作，但由于售出时间较长，至目前为止还没有消费者前来退还相关批次“招牌白切鸡（自制）”。同时当事人经排查整改发现，当事人在加工过程中未保持食品原料及加工环境的清洁，导致出现菌群总数项目检验不合格情况。当事人将会加强食品加工的卫生管理，杜绝此类事件的发生。



2025 年 3 月 26 日

2025 年 3 月 26 日

