

2025年餐饮环节食品安全风险控制及核查处置公示表（第二期）

序号	抽样单编号	样品名称	批次	企业名称	环节 (生产/流通/餐饮)	检验报告编号	不合格项	风险控制及核查处置情况			
								产品控制召回情况	原因的排查	整改措施	处罚情况
1	XBJ25350123371236470	葱	购进日期: 2025年05月15日	罗源县凤山镇玖捌伍餐饮店(个体工商户)	餐饮环节	No: 2025SFJC006865	水胺硫磷项目不符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》要求	立即启动召回程序。本单位知悉该批次产品为不符合食品安全标准食品后，立即停止使用该产品，由于该产品为食品原料，使用期限短，数量少，共购进该批次产品2.5Kg，其中2.65Kg（清洗后为晾干导致重量增加）样品被抽样公司买样，在收到不合格检验报告前已全部被抽样或使用完毕，0Kg因损坏已报损处理，库存0Kg。	可能是种植环节原因	1、进一步完善进货查验、索证索票制度。 2、提高食品安全意识，加强供货商的筛选。	当事人采购不合格葱的行为，违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第(二)项的规定，构成了经营不符合食品安全标准的食用农产品行为。当事人进货渠道合法，进购该批次葱时，查验了供货方营业执照，且能提供进货单对进购的葱追根溯源，履行了进货查验义务，符合《中华人民共和国食品安全法》第六十五条，证明当事人履行了进货查验义务、证明其不知道采购的葱不符合食品安全标准并能如实说明来源的事实。根据《中华人民共和国食品安全法》第一百三十六条，对案件作出如下处理： 1、不予行政处罚。
2	XBJ25350123371246505	杯子	消毒日期: 2025年9月12日	福州市睿橙托育服务有限公司	餐饮环节	No: 2025SFJC019130	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	立即启动核查处置工作，责令当事人改正违法行为，因复用餐饮具为抽样当日消毒使用，无下架、封存、召回数量。	可能是复用餐饮具消毒操作不规范导致	1、进一步完善餐饮具清洗消毒保洁制度。 2、进一步规范餐饮具清洗、消毒、保洁工作流程。 3、提高食品安全意识，加强从业人员培训、健康管理。	当事人使用的复用餐饮具经抽样检验不合格，违反了《中华人民共和国食品安全法》第五十六条第二款规定，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，给予如下行政处罚：1.警告。
3	XBJ25350123371246602	勺子	消毒日期: 2025年9月12日	罗源县城关越真沙县小吃店(个体工商户)	餐饮环节	No: 2025SFJC019135	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	立即启动核查处置工作，责令当事人改正违法行为，因复用餐饮具为抽样当日消毒使用，无下架、封存、召回数量。	可能是复用餐饮具消毒操作不规范导致	1、进一步完善餐饮具清洗消毒保洁制度。 2、进一步规范餐饮具清洗、消毒、保洁工作流程。 3、提高食品安全意识，加强从业人员培训、健康管理。	当事人使用的复用餐饮具经抽样检验不合格，违反了《中华人民共和国食品安全法》第五十六条第二款规定，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，给予如下行政处罚：1.警告。