

2026年罗源县食品生产经营环节不合格食品风险控制和核查处置情况公示表（第二期）

序号	抽样单编号	样品名称	批次	企业名称	环节（生产/经营）	不合格项	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	SBJ253500003712502002X	香葱	购进日期：2025年11月4日	福州六意企业管理有限公司罗源分公司	经营环节	经抽样检验，戊唑醇项目不符合 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。	购进4公斤，货值44.72元，已销售4公斤，库存0公斤，封存0公斤，召回0公斤，下架0公斤。	经排查，由于是农药残留，排除本环节人为添加因素。	1. 立即启动召回程序，在门店显眼处张贴食品召回公告。2. 进一步完善食品进货查验记录制度。3. 提高食品安全意识，加强供货商的筛选。	福州六意企业管理有限公司罗源分公司销售不合格香葱的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一款第（二）项及《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第十五条第（一）款之规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百三十六条和《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第四十八条之规定，责令当事人改正上述违法行为，并依法决定予以处罚，不予行政处罚。
2	GZJ25350000002959397	好妈婆珍珠小笼包（速冻生制品）	生产日期为：2025年7月1日	罗源升青禾购物广场有限公司	经营环节	经抽样检验，过氧化值(以脂肪计)项目不符合 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》要求，检验结论为不合格。	购进20袋，共计10公斤，货值556元，已销售20袋，库存0袋，封存0袋，召回0袋，下架0袋。	执法人员现场检查冷冻柜温度符合产品储存要求，并提取了该冷冻柜（岛柜）近3个月的温度登记表均符合产品储存要求，可排除本环节问题。	1. 立即启动召回程序，在门店显眼处张贴食品召回公告。2. 依法进一步完善食品进货查验记录制度。3. 提高食品安全意识，加强店内冷冻贮存设施巡查登记和供货商的筛选。	罗源升青禾购物广场有限公司销售不合格好妈婆珍珠小笼包（速冻生制品）的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一款第（十三）项之规定，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百三十六条之规定，责令当事人改正上述违法行为，并依法决定予以教育，不予行政处罚。

3	GZJ25350000002959396	好妈婆福鼎小笼包(速冻生制品)	生产日期为:2025年7月1日	罗源升青禾购物广场有限公司	经营环节	经抽样检验,过氧化值(以脂肪计)项目不符合 GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》要求,检验结论为不合格。	购进20袋,共计10公斤,货值556元,已销售20袋,库存0袋,封存0袋,召回0袋,下架0袋。	执法人员现场检查冷冻柜温度符合产品储存要求,并提取了该冷冻柜(岛柜)近3个月温度登记表均符合产品储存要求,可排除本环节问题。	1.立即启动召回程序,在门店显眼处张贴食品召回公告。2.依法进一步完善食品进货查验记录制度。3.提高食品安全意识,加强店内冷冻贮存设施巡查登记和供货商的筛选。	罗源升青禾购物广场有限公司销售不合格好妈婆福鼎小笼包(速冻生制品)的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第一款第(十三)项之规定,依据《中华人民共和国食品安全法》第一百三十六条之规定,责令当事人改正上述违法行为,并依法决定予以教育,不予行政处罚。
4	XBJ25350123372512601ZX	碗	消毒日期:2025年12月17日	罗源县滨海新城赖胖子餐饮店	经营环节	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。	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。	可能是复用餐饮具清洗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:警告。
5	XBJ25350123372512602ZX	杯子	消毒日期:2025年12月17日	罗源县滨海新城赖胖子餐饮店	经营环节	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。	可能是复用餐饮具清洗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:警告。

6	XBJ2535 0123372 512606Z X	碗	消毒日期： 2025年 12月16 日	罗源县 滨海新 城星财 记餐饮 店(个 体工 商户)	经营环节	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。	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。	可能是复用餐饮具清洗消毒操作不规范导致	<ol style="list-style-type: none"> 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：警告。
---	------------------------------------	---	------------------------------	--	------	--	---	---------------------	---	--