

2026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	XBJ25350123372512473ZX	饺子盘	消毒日期: 2025年12月19日	罗源县滨海新城吉创好客饺子馆	餐饮环节	No: FZ25-LYCX41-048	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	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:1.警告。
2	XBJ25350123372512625ZX	碗	消毒日期: 2025年12月19日	罗源县松山镇林荔祥餐饮店(个体工商户)	餐饮环节	No: FZ25-LYCX41-053	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:1.警告。
3	XBJ25350123372512628ZX	骨碟	消毒日期: 2025年12月19日	罗源县滨海新城风情潮福牛火锅店	餐饮环节	No: FZ25-LYCX41-056	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:1.警告。

