

麟游县市场监督管理局

麟游县市场监督管理局

2023年第6期

关于3批次食品监督抽检不合格情况的通告

近期，麟游县市场监督管理局组织抽检餐饮食品15批次，食用农产品20批次，共计35批次。其中合格32批次，不合格3批次。现将3批次不合格食品信息予以公示，具体情况通告如下：

一、不合格产品情况

(一)麟游县流鲜生融合菜馆使用的长方盘，阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）检出值为0.0162，标准要求为不得检出；检验机构为陕西亿德丰达检测技术服务有限公司。

(二)麟游县湘鱼华府饭店使用的圆碟，阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）检出值为0.0267，标准要求为不得检出；检出大肠菌群，标准要求为不得检出；检验机构为陕西亿德丰达检测技术服务有限公司。

(三) 麟游县湘粤饭庄使用的圆盘，阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）检出值为 0.0437，标准要求为不得检出；检出大肠菌群，标准要求为不得检出；检验机构为陕西亿德丰达检测技术服务有限公司。

二、对上述抽检中发现的不合格产品，县市场监管局已责令经营者立即采取措施、控制风险，并依法予以行政处罚。

- 附件：1. 本次检验项目
2. 关于部分检验项目的说明
3. 食品监督抽检不合格产品信息

麟游县市场监督管理局

2023年7月24日



附件 1:

本次检验项目

一、餐饮食品

(一) 检验依据

检验依据为 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，食品整治办〔2008〕3号《关于印发〈食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）〉的通知》，GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》。

(二) 检验项目

1、餐饮具检验项目包括阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群、游离性余氯等。

附件 2:

关于部分检验项目的说明

一、大肠菌群

按照《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定，餐具中不得检出大肠菌群，如有检出，则证明餐饮具受到了大肠菌群的污染，清洗消毒不彻底。大肠菌群不合格的原因可能是餐饮单位对加工制作空间环境卫生和个人卫生重视不够，生熟食材器具未分开摆放；餐具清洗消毒工作不到位，个别餐饮经营场所的消毒设备设施不够完备，个别不具备高温消毒设施，仅采用紫外消毒工具进行消毒，消毒过程不符合消毒规程；也有可能是消毒过后存放过长时间产生再次污染。

二、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。消毒餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准；也可能是洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净等。

附件 3:

食品监督抽检不合格产品信息

序号	抽样单号	被抽样单位名称	食品名称	规格型号	大类	任务来源	检验机构	备注	不合格项
1	XBJ23610329771300188	麟游县流鲜生融合菜馆	长方盘	散装	餐饮食品	麟游县市场监督管理局	陕西亿德丰达检测技术有限公司	不合格	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)
2	XBJ23610329771300190	麟游县湘鱼华府饭店	圆碟	散装	餐饮食品	麟游县市场监督管理局	陕西亿德丰达检测技术有限公司	不合格	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)、 大肠菌群
3	XBJ23610329771300244	麟游县湘粤饭庄	圆盘	散装	餐饮食品	麟游县市场监督管理局	陕西亿德丰达检测技术有限公司	不合格	阴离子合成洗涤剂 (以十二烷基苯磺酸钠计)、 大肠菌群

备注：餐饮具在食品分类中大类属于餐饮食品。