

东西湖区市场监督管理局

关于不合格食品核查处置情况的通告

（2026 第 4 期）

现将报告编号为：XBJ25420112484350104、XBJ25420112488136419、DBJ25420100488136856、DBJ25420100488136857、DBJ25420100488136905 不合格食品核查处置情况通告如下：

一、武汉市东西湖区锅佬俏餐饮服务店（个体工商户）经营使用的“白瓷菜盘（自行消毒餐饮具）”

（一）抽检基本情况

2025 年 11 月 14 日，武汉市东西湖区市场监督管理局委托湖北省阿克瑞德检验检测有限公司，对武汉市东西湖区锅佬俏餐饮服务店（个体工商户）经营使用的“白瓷菜盘（自行消毒餐饮具）（消毒日期：2025-11-14）”进行了抽样检验，抽样单编号为 XBJ25420112484350104，经检验，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，检验结论为不合格。

（二）对企业违法违规行为依法处罚情况

武汉市东西湖区锅佬俏餐饮服务店（个体工商户）的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十三条第一款第五项的规定，根据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条规定，本局决定对当事人给与警告的行政处罚。

（三）原因排查及整改情况

武汉市东西湖区锅佬俏餐饮服务店（个体工商户）提交了整改报告，不合格原因：消毒设备老旧。整改措施：购置新的餐具消毒设备，规范餐饮具清洗消毒操作流程，加强人员培训。

二、东西湖区腾哥食品店（个体工商户）经营的“猫眼花生（五香味）”

（一）抽检基本情况

2025年10月29日，武汉市东西湖区市场监督管理局委托湖北省普林标准技术服务有限公司，对东西湖区腾哥食品店（个体工商户）经营的“猫眼花生（五香味）（消毒日期：2025-10-13）”进行了抽样检验，抽样单编号为XBJ25420112488136419，经检验，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，检验结论为不合格。

（二）对企业违法违规行为依法处罚情况

东西湖区腾哥食品店（个体工商户）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，依据《中华人民共和国食品安全法》第一百三十六条的规定，本局决定对当事人不予行政处罚。

（三）原因排查及整改情况

东西湖区腾哥食品店（个体工商户）提交了整改报告，该店履行了进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源整改措施：严格履行索证索票查验，建立完善的进货台账，把好进货查验关。

三、武汉市东西湖周记牛肉鱼杂餐馆经营使用的“圆盘”“花边盘”

（一）抽检基本情况

2025年10月23日，武汉市市场监督管理局委托湖北省普林标准技术服务有限公司，对武汉市东西湖周记牛肉鱼杂餐馆经营使用的“圆盘（消毒日期：2025-10-23）”“花边盘（消毒日

期：2025-10-23）”进行了抽样检验，抽样单编号为 DBJ25420100488136856、DBJ25420100488136857，经检验，大肠菌群项目均不符合 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》要求，检验结论为不合格。

（二）对企业违法违规行为依法处罚情况

武汉市东西湖周记牛肉鱼杂餐馆的行为违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十三条第一款第五项规定，依据《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的规定，本局决定对当事人给予警告的行政处罚。

（三）原因排查及整改情况

武汉市东西湖周记牛肉鱼杂餐馆提交了整改报告，不合格原因：人为操作不当。整改措施：1. 严格按照“一清二洗三消毒四保洁”的程序使用餐具；2. 对所使用的餐具及时消毒，且按消毒的标准操作，餐具消毒后妥善保管；3. 对闲置的餐具分类放置在消毒柜内，防止被污染，餐具做到现取现用。

四、武汉市东西湖柏泉土菜餐馆经营使用的“菜碗”

（一）抽检基本情况

2025 年 10 月 24 日，武汉市市场监督管理局委托湖北省普林标准技术服务有限公司，对武汉市东西湖柏泉土菜餐馆经营使用的“菜碗（消毒日期：2025-10-24）”进行了抽样检验，抽样单编号为 DBJ25420100488136905，经检验，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，检验结论为不合格。

（二）对企业违法违规行为依法处罚情况

武汉市东西湖柏泉土菜餐馆的行为违反了《中华人民共和国

《食品安全法》第三十三条第一款第五项的规定，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规定，本局决定对当事人给与警告的行政处罚。

（三）原因排查及整改情况

武汉市东西湖柏泉土菜餐馆提交了整改报告，不合格原因：人为操作不当。整改措施：规范餐饮具清洗消毒操作流程，严格控制洗涤剂使用量，优化冲洗流程，定期维护设备与清洗环境，加强人员管理培训，并将整改后清洗消毒的菜碗送检，检验结果均为合格。

东西湖区市场监督管理局

2026 年 2 月 5 日