

伊宁市市场监督管理局

关于不合格食品核查处置情况的通告

根据《食品安全抽样检验管理办法》（国家市监总局令 第 15 号）的规定，现将不合格食品核查处置情况通告如下：

一、伊宁市巨木餐饮店未按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒条

（一）抽检基本情况：2024 年 8 月 28 日，伊犁哈萨克自治州市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院对位于伊宁市解放路 1 巷 98 号伊宁市巨木餐饮店的杯子及盘子进行了抽检。经检测，大肠菌群项目不符合 GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的要求，检验结论为不合格。”

（二）定性及处罚：伊宁市巨木餐饮店上述行为违反了《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）项的规定，对当事人责令改正，给予警告的行政处罚。

（三）原因分析及整改情况：上述不合格餐具不合格的原因是该餐厅员工在清洗时未严格按照相关要求清洗餐具，导致大肠菌群项目不符合 GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的要求。现该餐厅已加强了食品安全的管理，严格按照相关要求清洗餐具。

二、伊宁市李坤蔬果店涉嫌销售不合格食品案

（一）抽检基本情况：按照《2024 年地县市场监管局食品安全监督抽检计划》有关要求，伊宁市市场监督管理局委托华测检测认证集团北京有限公司于 2024 年 7 月 11 日对位于

伊宁市先进街1巷73号祥和家园8号楼23号商铺的伊宁市李坤蔬果店当日销售的毛芹进行了抽检，2024年8月8日，华测检测认证集团有限公司出具了编号为NO:A2240359596401011c号检验报告，检验结论为：“经抽样检验，毒死蜱项目不符合GB2763-2021《食品安全国家标准 食品农药最大残留限量》要求，检验结论为不合格。

（二）定性及处罚：当事人的行为涉嫌违反了《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》第一百二十四条第一款第（三）项的规定。责令当事人立即改正上述违法行为，并对当事人做如下处罚：

- 1、没收违法所得8元；
- 2、罚款2000元整（贰仟元整）。

（三）原因分析及整改情况：上述不合格食品不合格的原因是菜农在种菜时操作不当。现该店已加强了食品进货的管理。并在后期及时监督，按市场管理的各项制度合法经营。

三、伊宁市马朝麦尔祖格美食城经营中使用不合格餐饮具

（一）抽检基本情况：2024年7月31日，伊犁哈萨克自治州市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院对位于伊宁市解放路1巷110号伊宁市马朝麦尔祖格美食城的碗及盘子进行了抽检。经检测，阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐饮具》的规定，检验结论为不合格。”

（二）定性及处罚：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）项的规定对当事人责令改正，给予警告的行政处罚。

（三）原因分析及整改情况：上述不合格餐饮食品不合格的原因是该餐厅员工在清洗餐具时未严格按照相关要求要求进行清洗，导致阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐饮具》的规定。现该餐厅已加强了食品安全的管理，严格按照要求清洗。

四、伊宁市梦霞莉早餐店未按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒

（一）抽检基本情况：2024年8月1日，伊犁哈萨克自治州市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院对位于伊宁市塔勒克街一层1号伊宁市梦霞莉早餐店的碗进行了抽检，2024年8月28日，伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院出具了NO:（2024）伊检测院SP字第2158号检验报告，检验结果为：经抽样检验，阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计），检验结论为不合格。

（二）定性及处罚：当事人的行为涉嫌违反了《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。

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。对当事人责令改正，给予警告的行政处罚。

（三）原因分析及整改情况：上述不合格餐具的原因是员工在清洗餐具时未严格按照要求进行清洗。现该店已加强了食品安全的管理。严格进行清洗。

五、伊宁市解放路强氏喜阿婆餐厅经营中使用不合格复用餐饮具

（一）抽检基本情况：按照《2024 年地县市场监管局食品安全监督抽检计划》有关要求，2024 年 7 月 29 日，伊犁哈萨克自治州市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院对位于伊宁市解放路 7 巷 41 号伊宁市解放路强氏喜阿婆餐厅的杯子、盘及碗进行了抽检，2024 年 8 月 26 日，伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院出具了 NO:（2024）伊检测院 SP 字第 1987 号及 NO:（2024）伊检测院 SP 字第 1988 号、NO:（2024）伊检测院 SP 字第 1989 号检验报告，检验结果为：经抽样检验：（阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合 GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的要求，检验结论为不合格。

（二）定性及处罚：当事人的行为涉嫌《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。

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“违反本法规定。对当事人责令改正，给予警告的行政处罚。

（三）原因分析及整改情况：上述不合格餐具的原因是员工在清洗餐具时未严格按照要求进行清洗。现该店已加强了食品安全的管理。严格按照要求进行清洗。

六、伊宁市甜小果碧溪湾果蔬店(销售)不合格香蕉

（一）抽检基本情况：按照《2024 年地县市场监管局食品安全监督抽检计划》有关要求，伊犁州市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院于 2024 年 7 月 16 日对位于伊宁市解放路 380 号上海城黄埔苑 3 号公寓 1 层 102 号商铺 的伊宁市甜小果碧溪湾果蔬店当日销售的香蕉进行了抽检，2024 年 8 月 13 日，伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院出具了编号为 NO:（2024）伊检测院 SP 字第 1582 号

检验报告，检验结论为：“经抽样检验，吡虫啉项目不符合GB2763-2021《食品安全国家标准 食品农药最大残留限量》要求，检验结论为不合格。

（二）定性及处罚：当事人的行为涉嫌违反了《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十五条第二项的规定。

依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款 第（三）项的规定。责令当事人立即改正上述违法行为，并对当事人做如下处罚：

- 1、没收违法所得 4.8 元；
- 2、罚款 2000 元整（贰仟元整）。

（三）原因分析及整改情况：上述不合格食品不合格的原因是菜农自己操作不当。现该店已加强了食品进货的管理。并在后期及时监督，按市场管理的各项制度合法经营。

七、新疆万力商业投资管理有限公司(销售)不合格姜

（一）抽检基本情况：按照《2024 年地县市场监管局食品安全监督抽检计划》的有关要求，伊犁哈萨克自治州市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院于 2024 年 07 月 18 日对位于伊宁市解放路 79 号的新疆万力商业投资管理有限公司所销售的“姜”进行了抽检。2024 年 08 月 15 日，伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院 出具了 NO：（2024）伊检测院SP字第 1846 号（姜）的检验报告，检验结论为：“经抽样检验，吡虫啉项目不符合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。”，

（二）定性及处罚：当事人的行为涉嫌违反了《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十五条第二项的规定。

依据《中华人民共和国食品安全法》第一百三十六条的规定。责令当事人立即改正其违法行为，并对当事人免予行政处罚。

（三）原因分析及整改情况：现该店已加强了食品进货的管理。并在后期及时监督，按市场管理的各项制度合法经营。

八：伊宁市美连美商贸有限公司_（销售）不合格姜

（一）抽检基本情况：按照《2024 年地县市场监管局食品安全监督抽检计划》的有关要求，伊犁哈萨克自治州市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院于2024 年 07 月 18 日对位于伊宁市阿合买提江街 20 号负一层的伊宁市美连美商贸有限公司所销售的“姜”进行了抽检。2024 年 08 月 13 日，伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院出具了NO：（2024）伊检测院SP字第 1851 号（姜）的检验报告，检验结论为：“经抽样检验，吡虫啉项目不符合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。”，

（二）定性及处罚：当事人的行为涉嫌违反了《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第二十五条第二项的规定。

依据《中华人民共和国食品安全法》第一百三十六条责令当事人立即改正其违法行为，同时免予行政处罚。

（三）原因分析及整改情况：现该店已加强了食品进货的管理。并在后期及时监督，按市场管理的各项制度合法经营。

九、伊宁市味蕾品鲜中餐厅(使用)不合格餐具

(一) 抽检基本情况：按照《2024 年地县市场监管局食品安全监督抽检计划》有关要求，2024 年 7 月 29 日，伊犁哈萨克自治州市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院对位于伊宁市解放路 7 巷 33 号伊宁市味蕾品鲜中餐厅的杯子、盘进行了抽检，2024 年 8 月 26 日，伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院出具了NO: (2024) 伊检测院SP字第 1985 号及NO: (2024) 伊检测院SP字第 1986 号检验报告，检验结果为：经抽样检验：阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）及大肠菌群项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的要求，检验结论为不合格。

(二) 定性及处罚：当事人的行为涉嫌违反了《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。

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。对当事人责令改正，给予警告的行政处罚。

(三) 原因分析及整改情况：上述不合格餐具不合格的原因是自己在清洗过程中未严格验证相关要求进行了清洗。现该店已加强了食品安全的管理。

十、伊犁鲜口气商贸有限公司(销售)不合格辣条

(一) 抽检基本情况：新疆维吾尔自治区市场监督管理局委托普研（上海）标准技术服务有限公司对和田市迪万食品批发部所销售的牛肉味辣片进行了抽检，检验结论为：经抽样检验，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），安赛蜜项目不符合GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求，检验结论为不合格。该产品从伊宁市鲜口气商贸有限公司购进，生产厂家为新疆歹辣辣食品有限公司，2024

年7月30日，普研（上海）标准技术服务有限公司出具了编号为NO:SH24SS027557号检验报告，2024年8月2日，我局执法人员向伊宁市鲜口气商贸有限公司送达了编号为NO:SH24SS027557号的检验报告及食品安全抽样检验结果通知书，检验结果为：经抽样检验，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计），安赛蜜项目不符合GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求，检验结论为不合格。

（二）定性及处罚：当事人的行为涉嫌违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（四）项的规定。

依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第（三）项的规定。责令当事人立即改正上述违法行为，并对当事人做如下处罚：

- 1、没收违法所得 240 元；
- 2、罚款 2000 元整（贰仟元整）。

（三）原因分析及整改情况：上述不合格食品不合格的原因是厂家加工时操作不当。现该公司已加强了食品进货的管理。并在后期及时监督，按市场管理的各项制度合法经营。

十一、伊宁市伊青味餐饮管理有限公司(使用)不合格油餐具

（一）抽检基本情况：按照《2024年地县市场监管局食品安全监督抽检计划》有关要求，2024年7月31日，伊犁哈萨克自治州市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院对位于伊宁市解放路1巷111号的伊宁市伊青味餐饮管理有限公司的碗进行了抽检，2024年8月28日，伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院出具了NO:（2024）伊检测院SP字第2112号检验报告，检验结果为：经抽样检验，执法人员对伊宁市伊青味餐饮管理有限公司进行日常监督检查，在检查中发现：阴离子合成剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目

不符合GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的要求，检验结论为不合格。

（二）定性及处罚：当事人的行为涉嫌违反了《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。

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。责对当事人责令改正，并给予警告的行政处罚。

（三）原因分析及整改情况：上述不合格餐具不合格的原因是自己操作不当。现该店已加强了食品进货的管理。并在后期及时监督，按市场管理的各项制度合法经营。

十二、伊宁市青枣湾农家庭院未按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒条

（一）（一）抽检基本情况：2024年7月31日，伊犁哈萨克自治州市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院对位于伊宁市工人街1号的伊宁市青枣湾农家庭院的杯子及盘子进行了抽检。经检测，大肠菌群项目及阴离子合成剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的要求，检验结论为不合格。

（二）定性及处罚：伊宁市青枣湾农家庭院上述行为违反了《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）项的规定，对当事人责令改正，给予警告的行政处罚。

（三）原因分析及整改情况：上述不合格餐具不合格的原因是该餐厅员工在清洗时未严格按照相关要求清洗餐具，导致大肠菌群项目及阴离子合成剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的

要求，现该餐厅已加强了食品安全的管理，严格按照相关要求清洗餐具。

十三、伊宁市金响早餐店(销售)不合格油条

(一) 抽检基本情况：新疆维吾尔自治区市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院对位于伊宁市达达木图乡开发区3巷4号的伊宁市金响早餐店当日所销售的油条进行了抽检，检验结论为：经抽样检验，铝的残留量（干样品，以A1计）项目不符合GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求，检验结论为不合格。

(二) 定性及处罚：当事人的行为涉嫌违反了《中华人民共和国食品安全法》第三十四条第（四）项的规定。

依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十四条第一款第（三）项的规定。责令当事人立即改正上述违法行为，并对当事人做如下处罚：

- 1、没收违法所得 12.8 元；
- 2、罚款 3000 元整（叁仟元整）。

(三) 原因分析及整改情况：上述不合格食品不合格的原因是自己加工时操作不当。现该餐厅已加强了食品进货的管理。并在后期及时监督，按市场管理的各项制度合法经营。

十四、伊宁市青枣湾农家庭院未按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒条

(一) 抽检基本情况：2024 年 7 月 29 日，伊犁哈萨克自治州市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院对位于伊宁市解放路6巷23号的伊宁市折军清之口餐厅的杯子及盘子、碗进行了抽检。经检测，大肠菌群项目及阴离子合成剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的要求，检验结论为不合格。

（二）定性及处罚：伊宁市折军清之口餐厅上述行为违反了《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）项的规定，对当事人责令改正，给予警告的行政处罚。

（三）原因分析及整改情况：上述不合格餐具不合格的原因是该餐厅员工在清洗时未严格按照相关要求清洗餐具，导致大肠菌群项目及阴离子合成剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的要求，现该餐厅已加强了食品安全的管理，严格按照相关要求清洗餐具。

十五、伊宁市青苏港鲜鱼火锅店未按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒条

（一）抽检基本情况：2024年7月30日，伊犁哈萨克自治州市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院对位于伊宁市解放西路7巷90号的伊宁市青苏港鲜鱼火锅店的盘子、杯子、碗进行了抽检。经检测，大肠菌群项目及阴离子合成剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的要求，检验结论为不合格。

（二）定性及处罚：伊宁市青苏港鲜鱼火锅店上述行为违反了《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）项的规定，对当事人责令改正，给予警告的行政处罚。

（三）原因分析及整改情况：上述不合格餐具不合格的原因是该餐厅员工在清洗时未严格按照相关要求清洗餐具，

导致阴离子合成剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的要求，现该餐厅已加强了食品安全的管理，严格按照相关要求清洗餐具。

十六、伊宁市亭峰小郡肝串串香火锅城未按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒条

（一）抽检基本情况：2024年8月7日，伊犁哈萨克自治州市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院对位于伊宁市解放西路380号上海城世博园的伊宁市亭峰小郡肝串串香火锅城的盘子进行了抽检。经检测，阴离子合成剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的要求，检验结论为不合格。

（二）定性及处罚：伊宁市亭峰小郡肝串串香火锅城上述行为违反了《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）项的规定，对当事人责令改正，给予警告的行政处罚。

（三）原因分析及整改情况：上述不合格餐具不合格的原因是该餐厅员工在清洗时未严格按照相关要求清洗餐具，导致阴离子合成剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的要求，现该餐厅已加强了食品安全的管理，严格按照相关要求清洗餐具。

十七、伊宁市疆品客羊棒骨火锅店未按照要求对餐具、饮具进行清洗消毒条

（一）抽检基本情况：2024年8月7日，伊犁哈萨克自治州市场监督管理局委托伊犁哈萨克自治州检验检测认证研究院对位于伊宁市解放西路380号尚都国际.巧克力公寓B座118号商铺的伊宁市疆品客羊棒骨火锅店的盘子、杯子进行

了抽检。经检测，大肠菌群项目及阴离子合成剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的要求，检验结论为不合格。

（二）定性及处罚：伊宁市疆品客羊棒骨火锅店上述行为违反了《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）项的规定，对当事人责令改正，给予警告的行政处罚。

（三）原因分析及整改情况：上述不合格餐具不合格的原因是该餐厅员工在清洗时未严格按照相关要求清洗餐具，导致阴离子合成剂（以十二烷基苯磺酸钠计）项目不符合GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐具》的要求，现该餐厅已加强了食品安全的管理，严格按照相关要求清洗餐具。

