

东莞市市场监督管理局关于不合格 食品核查处置情况的通告（20240795）

东莞市市场监督管理局发布的《东莞市市场监督管理局关于食品监督抽检信息的通告》（2024 年第 64 号），涉及我镇 1 家经营单位。现将不合格食品核查处置情况通告如下：

东莞市长安佳顺餐饮店经营中使用的煎炸过程用油（加工日期：2024-09-05）

一、抽检基本情况：东莞市长安佳顺餐饮店经营中使用的煎炸过程用油（加工日期：2024-09-05），经抽样检验，极性组分项目不符合 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》要求，检验结论为不合格。检验机构为广东产品质量监督检验研究院。

二、对违法违规行为依法处罚情况：当事人使用的煎炸过程用油极性组分项目抽检不合格，属于《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第四项规定的情形，构成使用不符合食品安全标准的食品原料的违法行为。鉴于当事人积极配合市场监督管理部门调查，如实交代违法事实并

主动提供证据材料，涉案金额少，违法行为轻微，社会危害性较小，依据《东莞市市场监督管理局行政处罚自由裁量权适用规则》第十六条第一项、第二项的规定，我局决定对当事人上述违法行为作减轻处罚。根据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十五条第一款第四项规定，综合本案事实和裁量，责令当事人立即改正上述违法行为，并决定作出以下行政处罚：一、没收当事人使用不符合食品安全标准的食品原料的违法所得肆拾柒元零玖分（¥47.09）；二、对当事人使用不符合食品安全标准的食品原料的违法行为罚款叁仟元（¥3000）；以上罚没款合计叁仟零肆拾柒元零玖分（¥3047.09）。（《行政处罚决定书》：东市监罚〔2024〕07199号）。

三、原因排查及整改情况：该店在收到不合格食品检验报告后，进行认真分析，并查找原因，提交了《排查原因说明》：经该店排查，该批次煎炸过程用油的所使用的原料大豆油在采购时已查验了相关合格证明，证明煎炸过程用油本来是合格的，可能是未及时更换煎炸过程用油导致的极性组分项目不合格。针对上述排查问题，该店已采取以下整改措施

施：1、加强对员工的食品安全知识的培训，在加工过程中严格按照食品安全要求 和规范进行操作，保证店里的食品安全；2、加强对煎炸用油的使用过程的管理，购买相应的测试试纸，缩短更换时间， 每次更换新油时做好废物油脂的处置登记，保证不再出现类似的情况。以上整改措施已于2024 年 11 月 15 日整改完毕。

东莞市市场监督管理局
2024 年 12 月 17 日

