

《食安西宁，你点我检》—突击检查，西宁宝葫芦！

旁白：在“你点我检”视频中评论区最多的热词是“楠火锅”，当我们突击现场检查的当天，发生了这一幕

执法人员：啥情况，我就懵了。我说干啥呢这是，前面就进去一个

旁白：由于已经有其他市场监管执法人员例行突击检查，于是我们选择换一家店铺进行突击！！

执法人员：员工也是人，咱们的餐饮标准是一样的，对吧？

执法人员：食安西宁，你点我检。突击检查宝葫芦！

执法人员：这个门上是不是要加个帘子，厨房不能这样敞着对外

执法人员：这是啥？冷冻的吧？

员工：冷藏的。

执法人员：那你要及时除霜啊，

这个除霜不及时！你现在多久除一次？

员工：一周两次。

执法人员：那你就除勤快一点。

员工：好的。

执法人员：你这个特色酿皮，和其他的半成品不能混放。还需要标签，使用期限都要写上。这个也不能这样放置，得需要一个盖子。这个是中央厨房配送的吧？

员工：对对对，配送的。

执法人员：那标签呢，哪一天配送的，日期都要标注。其他送过来的东西确实都有标签，还有这些，用完也清理一下。肉是不是用完了该清理啊？你自己看看这是啥，盒子都破损的不能使用了，换个干净的？这些渣渣还能用吗？

员工：不用不用。

执法人员：这是啥？

员工：灰豆子。

执法人员：我觉得您的所有盒子今天结束后，全部清理一遍卫生好吧。

员工：好的，好的。

执法人员：看您这里面的这个卫生条件，虽然产品来说标签没问题也在保质期，也符合保存条件，但是，储存环境就我觉得就不是很好。你就把它这样小东西你都标起来，刚才没

标的那些全都要补上哦。还有，员工餐不要出现在操作区啊，而且你边上放的是个生产品，你这是直接入口食品。您柜子里的这些盒全部加盖子，不然这些容易串味，地下的这些油渍，积水这些都要清理掉全部，自己的私人物品不要放到这里，进后厨耳环这些，不要出现任何饰品。这是生的半成品，都混放了！您这个出餐口理论上咱们是常闭的，不应该是敞开的，应该是一个常闭的状态！您要出餐了再把它打开，一般您做成推拉的会方便一点。这不是粗加工啊？粗加工的意思是你洗菜洗肉这些东西在哪里清洗？

员工：我们基本上都是中央厨房送过来的。

执法人员：那你这些菜？

员工：员工餐。

执法人员：员工餐你也不能在这混着洗对不对？员工也是人啊，咱们餐饮标准是一样的，对吧？这不能混用！单独去设一个水池洗菜。

执法人员：80度到咱们的餐饮标准不太够了，你得换新的，咱们是热力消毒，你要在达到100摄氏度温度的条件下，消毒10分钟。所以一般你把它开到个15到20分钟，因为它有一个预热的阶段，预热之后温度达到100度之后，它必须要消10分钟啊。这里面你这样放都是不规范的，侧着放把它拉开距离，而且你这样压死，你热力进不去啊。你中间碗怎么消毒，达不到效果了！分开放，然后间隔距离，侧着放！

员工：明白了！

执法人员：冲碗的时候用流动水冲，不要这样蓄一池子水，这样像你的这个阴离子洗涤剂的残留，很容易吸附在上面的，一个一个用流动水冲。制冰机多久清洁一次。

员工：一周一次。

执法人员：这些是你自己配好的是吧？那你要有日期配置的时间，最后的使用时间，还有这个垃圾桶啊，咱们所有操作区后厨的垃圾桶，一定要带盖子必须全部带盖，不能直接暴露在这，带盖踩踏，就是踩踏式的。

执法人员：整改要求我写好了啊，然后按照要求赶紧去整改，整改完以后，这是咱们单位的地址兴海路24号，给我们交一份整改报告过来。