

# “直击小餐饮陋习”回马枪来了

## 5家店整改到位,2家店摘除“黄牌”,1家店摘除“红牌”

本报记者 四月 文/摄 冰锋/摄像

“

4月上旬,本报曾刊登过《直击小餐饮陋习》一文,当时,记者跟随县市场监督管理局鳌江分局开展“直击小餐饮陋习检查行动”,突击鳌江镇邮电路、兴鳌中路、浦发路的部分餐饮店,有2家店被“黄牌警告”。

前天,记者再次随县市场监督管理局鳌江分局执法人员,对此前“直击小餐饮陋习检查行动”中要求整改的5家餐饮店进行回访。执法人员检查发现这些餐饮店都有针对性地进行了整改和提升后,将之前张贴在店里的“黄牌警告”摘除。

”



扫描二维码  
读报看视频

### 天天小吃:储物间货架乱、地面水渍等已整改

15时22分,记者一行来到邮电路122-124号的天天小吃。该店在之前的突击中,被查出储物间货架较乱、地面水渍严重等问题。

在该店大门上方处新安装了一台风幕机,由于尺寸丈量错误,风幕机宽度略短于门的宽度。为此,店主在没有被风幕机覆盖的门一侧,装订了两块空调帘,起到了同样的效果。“风幕机运作时产生的高速气流就像一

道‘无形的门帘’,可以隔离油烟、异味,也可有效地阻挡室外灰尘进入,继而起到维护室内环境的作用。”执法人员介绍。

记者走进储物间发现,一个个加盖密封的储物瓶整整齐齐地摆列在货架上;垃圾桶已加盖;地面水渍已清理;洗碗池、洗菜池、切菜台也已“分工明确”,一切井然有序。而且,该店老板还在洗碗池旁贴了一张温馨提

示,提醒员工要用不同颜色的刀把和砧板处理不同种类的食材。

此外,记者发现,该店在用餐处放置了一台微电脑炫风滚筒消毒柜,里面放有汤勺、碟子和筷子。“我将之前放在每张餐桌上的餐具都收起来,统一放在这个消毒柜中,顾客来店用餐时可自行到消毒柜拿餐具,这样既避免了交叉感染,也让每位顾客吃得更加放心。”老板说道。



货架已整理



食材分类处理

### 金鳌海鲜烧烤排档:地漏已换新,新增了员工更衣间

15时37分,一行人到达兴鳌中路317号的金鳌海鲜烧烤排档,该店之前被查出后厨下水道地漏缝隙较大、卫生情况差、调料瓶未加盖、储物罐瓶口发霉、没有更衣间等问题。

回访中,记者看到,该店后

厨已换上崭新的不锈钢地漏;后厨地面整洁,没有随意丢弃的纸张、烟头;调味料均已加盖且被放置在统一的柜子上;炒菜处常用的调味料上也都盖有碗碟,用来阻挡蚊虫、灰尘等。

同时,该店将一间包厢改

造成了更衣间,其内装有紫外线灯,作为员工更换工作服的场所。因条件限制,无法在更衣间安装洗手池,老板便购买了免洗洗手液放在此处供工作人员使用。



地漏已换新



新增员工更衣间

### 姐妹海鲜阁:厨房油污已清理,健康证已公示

15时46分,一行人来到兴鳌中路323-327号的姐妹海鲜阁,执法人员之前检查发现,该店厨房油污严重、防蝇措施不到位、厨房大门未安装纱窗、工作人员未穿戴工作服、一位工作人员未办理健康证等问题。

回访中,执法人员首先查

看该店厨房的整改情况,其厨房安装了四扇纱门,原本满是油污的厨房天花板、墙壁、地面已焕然一新,油烟机上包裹着一层锡纸,整体变得干净整洁。该名店主说,当油烟机油污较多时,只需将锡纸撕下,稍许擦拭,再换上新的锡纸即

可。并且,平时工作都会将纱门关上,起到三防作用。

此外,该店货架上货物摆放整齐,当时未办理健康证的工作人员也已公示健康证。“以目前情况来看,整改还是挺到位的。”执法人员说道。



货物已摆放整齐



厨房油污已清理

### 印务饭店:分类处理食材、垃圾桶已加盖

16时29分,到达浦发路2号的印务饭店。该店在突击检查中被查出仅使用一块砧板处理所有食材、厨房垃圾桶未加盖、没有安装防鼠防蝇纱窗等问题。

走进店内,发现大门处新安

装了空调帘,后厨分别用红色、蓝色、绿色的砧板和刀具处理肉类、海鲜、蔬菜等不同种类的食材,垃圾桶也已换成带盖的。

另外,店主为了保障打菜区的餐具清洁,在该处下方放

置了两个塑料保洁箱。店主说,“餐具放在箱子里并加盖,等打菜时再拿出来,这样碗筷会比较干净,且消毒柜的门也不用一直开着。”

### 执法部门:以点带面,促进餐饮行业整体规范经营

在此前的突击检查中,邮电路140-5号的佬香馄饨店被予以“黄牌警告”,因店主外出没有开门营业,故此次无法查看整改情况;园林路183-187号的大咖私厨因整改到位,被摘除“红牌警告”;鹤祥路64号的小玲面馆、新河中路341-347号的金益饭店均被摘除“黄牌警告”。

据了解,红黄牌挂牌整治行动是县市场监督管理局鳌江分局餐饮专项整治行动的一个缩影,旨在通过这样的专项行动以点带面,促进餐饮行业整体规范经营。“红黄牌挂牌整治行动通过揭伤疤、戳软肋的方式,让餐饮服务从业人员意识到食品安全专项整治行动执法必严、违法必究的决心,通过‘规

范一批、提升一批、淘汰一批’来提升鳌江镇餐饮行业的整体水平。”县市场监督管理局鳌江分局副局长翁一军告诉记者。

下一步,该局将进一步巩固红黄牌行动整治成果,按照“查到底、不留死角”和“回头看、不留隐患”的思路,稳步有序推进餐饮专项整治。



餐具加盖放置



分类处理食材

### 记者手记:人人参与食品安全创建,人人共享食品安全

通过前期的突击检查和此次的回访调查,记者看到,在县市场监督管理局鳌江分局开展的红黄牌挂牌整治行动的倒逼下,不少餐饮店的环境卫生发生了翻天覆地的变化。

红黄牌挂牌整治行动立足于

人民群众最基础的需求——“吃”,满足市民对于“吃得好、吃得放心”的实际需要,通过红黄牌整治,一批问题餐饮被曝光,这也让社会公众真正参与到食品安全中来。在此,记者呼吁每位餐饮从业人员,不忘初心,继续保持餐

饮整改成果,不要为了检查而整改,要为了“安全、放心”而整改。同时,每位市民也应积极参与到食品专项整治行动中,监督餐饮从业人员及其店铺,形成“人人参与食品安全创建,人人共享食品安全”的社会共治良好局面。





