

《食安西宁 你点我检》——突击检查城西知名牛肉面店（青谱牛肉面）

记 者：有臭味

执法人员：这儿吗？你们自己闻来，味道重不重

执法人员：食安西宁，你点我检。随机抽取大众点评消费评价，青海牛肉面想上分真的那么难吗？今天我们查（青谱牛肉面）

执法人员：小伙子口罩呢？

员工：我刚戴着

执法人员：进后厨就要戴口罩，要不然就再别进来。你这个是啥？这是垃圾桶，那这个呢？

店长：这是垃圾桶，这是泔水桶

执法人员：泔水桶垃圾桶要带盖的，所有的都要换成这样子的，这样子的一个塑料袋，这样放到这就不行，待会就换掉。我想看一下这底下的，等他先把这面出了，我看一下底下的柜子，他把面出掉。把这里面的这些东西收拾干净，这么脏，这后面这是啥呀。我跟你说，今天晚上下班了以后，东西取出来，把这里面所有的东西要擦一下，你这里面的，你看这个污垢，脏的这些，多少个人在这吃饭呢？你们这也算是有名的吧，好多人都奔着这来吃，你们就这个卫生能行吗？下班以后全部清出来，里面都擦得干干净净的。来来来，老板你过来，这儿，你看，这是吃的东西，你这上面是弄的啥

店长：面粉

执法人员：这些东西你给它全部弄得干干净净的，而且这儿，你见了没？擦干净。这些碗消毒在哪消毒的？

店长：消毒柜在这

执法人员：这是消完毒的还是没消毒的？

店长：消完毒的

执法人员：消完毒放到这，放了多长时间了？

店长：有半个小时了

后厨员工：三个小时了

执法人员：三个小时还是半个小时？不能超过半个小时，还三个小时，我估计他说的是实话，为啥？他在后面操作着，他清楚，估计人家说的是真话。

记者：有臭味

执法人员：这儿吗？你自己闻来味道重得很，他这个下水咋回事，而且你这个一打开看不成，里面这个样子，（油水）分离的这块，你这（油水）分离的这块，哪点肯定是没有做好，哪点没处理好呢？

店长：主要是这个设备老化了

执法人员：那你们要换呀

店长：我们到年底的时候我们都要全面装修

执法人员：你赶紧要全面收拾一下，不收拾一下这个样子再开不了了。执法人员：这是我们今天对你进行的日常监督检查中，给你提出的几个问题，第一个是咱们使用的餐饮具，没有正常地进行消毒保洁，或者说进行了二次污染，因为你没有做到保洁，没有封闭。第二个是你后厨所使用的垃圾桶，那我们必须是要加盖的，明白吧，你像你那个凉菜区好几个垃圾桶都是敞开的，这个是细菌微生物滋生是非常厉害的，一定要加盖使用。第三个就是提到的你的这个油水分离器，你的后厨的味道非常大，因为你的油水分离器不知道是坏了吗？还是有没有清洁，今天下来之后就立即联系维护厂家，去对油水分离器做清洁维护。给你写了三个问题，多久能整改完？一周时间够不够？

店长：够

执法人员：那我给你限期一周，一周之后我们回头来看，如果你的问题仍然存在，那我们可能就对你进行立案处罚了，我跟你讲清楚。（责令整改通知书）上面按个手印。