

泰兴市市场监督管理局

食品生产经营单位飞行检查警示函

(2019年第61号)

泰兴市新龙腾酒店：

2019年7月11日，我局按照年度计划安排，组成检查组，依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》及《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规规章，对你单位食品安全管理情况进行双随机飞行检查。现将检查中发现的有关问题函告如下：

一、许可管理方面

(一) 你店经营面积超过500平方，经营热食、冷食，领取中型餐饮食品经营许可证，经营类别为热食类制售。不符合《食品经营许可管理办法》第二十七条之规定：食品经营许可证载明的许可事项发生变化的，食品经营者应当在变化后10个工作日内向原发证的食品药品监督管理部门申请变更经营许可。经营场所发生变化的，应当重新申请食品经营许可。

二、建筑场所与布局方面

(二)食品处理区在四楼，粗加工制作区设在没有防护的室外。餐用具清洗消毒区设置在烹饪区的东南侧，餐具回收与产品出口共用同一通道。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第4.2.1、4.2.3条之规定：食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染；分开放置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。

三、加工制作方面

(三)食品处理区西南侧设置冷食制作间：预进间为手动式水池，无员工更衣设施；冷菜间无空气消毒设施，货架上存放一些员工服装等杂物；使用的砧板反面已经发霉。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第7.4.1.2、7.4.1.3、7.4.1.4条之规定：每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒；由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部；应使用专用的工具、容器、设备，使用前使用专用清洗消毒设施进行清洗消毒并保持清洁。

(四)冷食间调味台上有一瓶劲霸鸡汁调味料，生产日期为20180312保质期为十五个月。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第7.1.3条之规定：加工制作食品过程中，不得存在使用超过保质期的食品、食品添加剂的行为。

四、清洗消毒方面

(五)餐具保洁柜门未关闭,保洁柜内油污发黑,存放调料、废弃的水龙头等杂物。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第10.2.1、10.2.3条之规定:消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具,应定位存放在专用的密闭保洁设施内,保持清洁;定期清洁保洁设施,防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

五、原料管理方面

(六)采购食品、食品相关产品,未能留存每笔购物或送货凭证。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第6.3.1.8条之规定:采购食品、食品添加剂、食品相关产品的,应留存每笔购物或送货凭证。

六、食品安全管理方面

(七)烹饪区灶台下食物残渣较多,墙壁油污发黑。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第13.8.1.2条之规定:保持地面无垃圾、无积水、无油渍,墙壁和门窗无污渍、无灰尘,天花板无霉斑、无灰尘。

针对此次飞行检查发现的问题,你单位未提出异议。检查组已将检查情况反馈移交市场监管局相关分局,你单位要积极配合属地市场监管分局监管人员的调查处置,针对查出的问题在15个工作日内进行彻底整改,并将整改情况书面报告我局。





泰兴市市场监督管理局

食品生产经营单位飞行检查警示函

(2019年第62号)

泰兴市鸟托邦餐厅：

2019年7月11日，我局按照年度计划安排，组成检查组，依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》及《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规规章，对你单位食品安全管理情况进行双随机飞行检查。现将检查中发现的有关问题函告如下：

一、建筑场所与布局方面

(一) 对外的门未安装防蝇设施。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第4.3条之规定：建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应能避免有害生物侵入和栖息。

二、设施设备方面

(二) 你店作为中型餐饮单位，未设置食品粗加工处理区，仅在烹饪间东侧墙边有一只标注原料清洗的水池。不符合《餐饮

服务食品安全操作规范》第 5.8.1 条之规定：根据加工制作食品的需要，配备相应的设施、设备、容器、工具等。

三、加工制作方面

(三) 餐用具清洗消毒区地面上员工在进行龙虾粗加工，洗涤剂的泡沫流淌到堆放在有网眼塑料筐存放的龙虾上。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 7.1.2 条之规定：加工制作食品过程中，接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物，避免食品受到交叉污染。

(四) 烹饪区东北侧的冰箱内，半成品荤菜与原料猪肉及生蔬菜混放在一起。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 7.1.2 条之规定：加工制作食品过程中，应采取不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，避免食品受到交叉污染。

四、原料管理方面

(五) 进入烹饪区的门东侧，一袋白糖直接堆放在地面上，紧邻白糖袋存放一桶未加盖的洗涤剂。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 6.4.1 条之规定：分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。

(六) 所购猪肉未能查验检验检疫合格证、肉品品质合格证明。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 6.3.1.6 条之规定：采购畜禽肉类的，还应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

(七)采购食品、食品相关产品，未能留存每笔购物或送货凭证。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第6.3.1.8条之规定：采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

五、人员管理方面

(八)现场有从事接触直接入口食品工作的从业人员无有效的健康合格证明。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第14.1.1条之规定：从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员）应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。

针对此次飞行检查发现的问题，你单位未提出异议。检查组已将检查情况反馈移交市场监管局相关分局，你单位要积极配合属地市场监管分局监管人员的调查处置，针对查出的问题在15个工作日内进行彻底整改，并将整改情况书面报告我局。



泰兴市市场监督管理局

食品生产经营单位飞行检查警示函

(2019年第63号)

泰兴市一一的大嘴巴私房菜馆：

2019年7月11日，我局按照年度计划安排，组成检查组，依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》及《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规规章，对你单位食品安全管理情况进行双随机飞行检查。现将检查中发现的有关问题函告如下：

一、设施设备方面

(一) 餐用具清洗消毒及原料清洗水池未加贴相关标识，未能分开使用。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第5.3.2、5.3.3条之规定：食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池；各类水池应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标

明其用途。

二、加工制作方面

(二) 半成品龙虾直接堆放在地面上。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 7.1.2 条之规定：加工制作食品过程中，应接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物，避免食品受到交叉污染。

(三) 冰箱内原料、半成品未能分开存放。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 7.1.2 条之规定：加工制作食品过程中，应采取不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，避免食品受到交叉污染。

三、原料管理方面

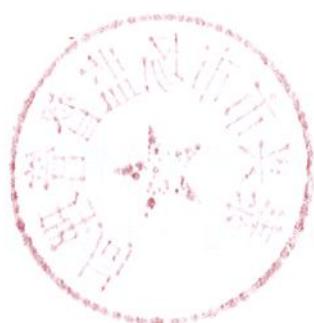
(四) 采购食品、食品相关产品，未能留存每笔购物或送货凭证。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 6.3.1.8 条之规定：采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

四、清洗消毒方面

(五) 未能对餐用具规范清洗消毒，餐具消毒柜存放杂物，保洁柜无门。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 10.1.1、10.2.1 条之规定：餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒；消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

针对此次飞行检查发现的问题，你单位未提出异议。检查组已将检查情况反馈移交市场监管局相关分局，你单位要积极配合属地市场监管分局监管人员的调查处置，针对查出的问题在15个工作日内进行彻底整改，并将整改情况书面报告我局。





泰兴市市场监督管理局

食品生产经营单位飞行检查警示函

(2019年第64号)

泰兴市侯记龙虾羊肉店：

2019年7月11日，我局按照年度计划安排，组成检查组，依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可管理办法》及《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规规章，对你单位食品安全管理情况进行双随机飞行检查。现将检查中发现的有关问题函告如下：

一、加工制作方面

(一) 冰箱内原料、半成品未能分开存放。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第7.1.2条之规定：加工制作食品过程中，应采取不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品）分开存放，避免食品受到交叉污染。

二、原料管理方面

(二) 采购食品、食品相关产品，未能留存每笔购物或送货

凭证。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 6.3.1.8 条之规定：采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，应留存每笔购物或送货凭证。

(三) 调味品直接堆放在地面上。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 6.4.1 条之规定：分区、分架、分类、离墙、离地存放食品。

三、食品安全管理方面

(四) 食品经营许可证未在店堂醒目位置公示。不符合《餐饮服务食品安全操作规范》第 13.7.1 条之规定：将食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表等公示在就餐区醒目位置。

针对此次飞行检查发现的问题，你单位未提出异议。检查组已将检查情况反馈移交市场监管局相关分局，你单位要积极配合属地市场监管分局监管人员的调查处置，针对查出的问题在 15 个工作日内进行彻底整改，并将整改情况书面报告我局。

