

餐饮食品安全日常监督检查信息汇总表

序号	单位名称	检查类别	检查人员	检查日期	存在的问题	采取的措施	备注
1	伊哈丫三椒炒鸡	日常监督检查	秦慧颖、周海鹏、 吴金霞	2024-3-23	<ol style="list-style-type: none"> 1. 凉菜间预进间设置不规范、无更衣洗手烘干消毒设施； 2. 冰箱内食材未规范存放； 3. 两个责任资料不完善,无日管控周排查.月调度.风险管控清单； 4. 档案资料无统一标签、封皮.无国创标识。工作台账记录不全； 5. 无餐厨垃圾处置协议； 6. 色标案板不齐全.刀具未实行色标管理； 7. 就餐区垃圾筒未加盖； 8. 两个责任公示降信息未填写完整； 9. 对国创应知应了解不足。 	立即整改	
2	金果音乐火锅	日常监督检查	秦慧颖、周海鹏、 吴金霞	2024-3-23	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冰箱内荤素混放； 2. 洗消间内清洗海产品； 3. 清洗水池无标识； 4. 两个责任档案不齐全(任命期过期.无风险管控清单)； 5. 档案资料中工作台账记录不全，无制度档案； 6. 无动物检疫,肉制品合格证明； 7. 国创应知应会不清楚； 8. 就餐区垃圾筒未加盖 	立即整改	
3	老村长铁锅炖	日常监督检查	周海鹏、吴金霞	2024-3-23	<ol style="list-style-type: none"> 1. 无肉类动物检疫证明和肉制品合格证明； 2. 鸡蛋未经清洗进入加工间； 3. 刀具未实行色标管理； 4. 消毒记录中无刀具工具消毒情况； 5. 原料间.食材直接放与地面； 6. 就餐区部分垃圾筒未加盖。 	立即整改	
4	老马记牛肉面	日常监督检查	秦慧颖、周海鹏、 吴金霞	2024-3-23	<ol style="list-style-type: none"> 1. 灭蝇灯未及时开启； 2. 就餐区垃圾筒未加盖； 3. 未签订餐厨废弃物处置协议； 4. 相关食品包材无检测报告； 5. 面粉未离墙10cm存放。 	立即整改	
5	香满楼火锅店	日常监督检查	秦慧颖、周海鹏、 吴金霞	2024-3-23	<ol style="list-style-type: none"> 1. 肉类销售凭证上赤检.肉制品合格证明编号记录不全； 2. 纸箱带外包装进入后厨,物品杂乱； 3. 包保公示牌未更换； 4. 杂物间内放置酸菜； 5. 就餐区垃圾筒未加盖； 6. 餐厨垃圾未规范处理； 7. 墙面油渍,污渍未清洁； 8. 无人员培训记录； 9. 洗洁净不符合国标规定。 	立即整改	

6	嘉旺水韵人家农家乐	日常监督检查	秦慧颖、周海鹏、 吴金霞	2024-3-23	1. 刀具未实行色标管理； 2. 冷冻柜内荤素混放无温度显示； 3. 米面未离墙10cm存放； 4. 库房内食材，原料未实行分类分区存放，部分无标签； 5. 凉菜间内无空调，未安装门与其他区域隔开，凉菜间水池解冻，在凉菜间检菜； 6. 就餐区垃圾筒未加盖； 7. 档案资料：①索证索票不规范，无两证两号。 ②无两个责任信息公示牌. 无相关档案 ③无人员管理档案，制度档案 ④餐厨垃圾处理不规范 ⑤无宣传培训资料 ⑥无餐饮食品风险管控清单	立即整改	
7	小飞食府	日常监督检查	秦慧颖、周海鹏、 代广成、王翔	2024-3-28	1. 冰柜内荤素混放； 2. 食品经营许可证上没有冷食类制售，无凉菜区； 3. 后厨使用非食品级塑料袋； 4. 消毒液不符合规定，工作人员不清楚使用配比； 5. 刀具未进行色标管理，热食类，冷食类未明显区分； 6. 灭蝇灯长期未清理； 7. 无进货查验台账，肉类有销售凭证但没有动物检疫证明和肉品检验证明。	立即整改	
8	刘亮私房菜馆	日常监督检查	秦慧颖、周海鹏、 代广成、王翔	2024-3-28	1. 灭蝇灯未开启使用，未清理； 2. 无粗加工间、凉菜间； 3. 刀具、案板混用未进行色标区分； 4. 原料间放置杂物、工具； 5. 地漏损坏严重； 6. 餐具保洁柜无柜门； 7. 就长区未设置. 带盖垃圾桶； 8. 设备无标识，责任卡； 9. 无进货台账，“日管控”台账不规范需要更换；	立即整改	
9	聚鑫斋餐厅	日常监督检查	秦慧颖、周海鹏、 刘贽、马克梅	2024-3-28	1. 进口处无灭蝇灯； 2. 鸡蛋未清洗进入操作间； 3. 冰箱内生熟混放； 4. 未登记进货查验记录； 5. 刀具未进行色标管理。	立即整改	
10	品月轩餐馆	日常监督检查	秦慧颖、周海鹏、 刘贽、马克梅	2024-3-28	1. 使用非食品级塑料袋； 2. 压面机长期未清理； 3. 后厨无灭蝇灯； 4. 后后厨使用黑色塑料框盛放蔬菜； 5. 蒸米饭、消毒使用同一蒸车； 6. 加工间未安装门。	立即整改	

11	青铜峡市大李子烧排餐厅	日常监督检查	周海鹏、王翔、吴金霞	2024-4-1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 冷柜内生熟、荤素混放； 2. 食品安全员任命书期限不规范； 3. 原料库房食材放在地上； 4. 后厨工作人员未穿工作服； 5. 色标案板混用, 刀具未实行色标管理； 6. 台账记录不规范（2024年2月21日新办, 至今无台账记录） 7. 凉菜间设置不合理； 8. 鸡蛋未清洗进入加工间； 9. “两个责任”无督导记录。 	立即整改	
12	青铜峡市英雄联盟烧烤店	日常监督检查	周海鹏、王翔、吴金霞	2024-4-1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 一名工作人员健康证明过期； 2. 未公示营业执照正本、食品经营许可证； 3. 任何工作人员未着浅色工作服、佩戴针织手套穿串； 4. 冷藏柜温度过高。 	立即整改	
13	鸿禧会府	日常监督检查	周海鹏、王翔、吴金霞	2024-4-1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 就餐区无带盖垃圾桶； 2. 加工间未封闭； 3. 部分台账记录流于形式。 	立即整改	
14	宁和老坛鱼火锅	日常监督检查	周海鹏、王翔、吴金霞	2024-4-1	<ol style="list-style-type: none"> 1. 工作人员未穿白色工作服； 2. 就餐区域垃圾筒未加盖； 3. 冷藏柜内物品多, 需整理。 	立即整改	

（此件公开发布）