

核心报道 In-Depth

关键词:3·15

卧底夫子庙“金粉地食府” 快报记者揭开肮脏黑幕

碗筷和烟缸一起洗、剩菜回锅、剩饭回桌…… 服务员称是老板指使的,甚至麻木地说“能理解”



夫子庙是南京著名的旅游景点之一,每天有大量国内外游客参观游玩。坐落在夫子庙南端的美食街,各地美食云集,来就餐的游客络绎不绝,其中最吸引人的,是挂着“南京秦淮美食”招牌的饭店,这些饭店的生意相当火爆。

近日,快报记者通过应聘服务员,进入一家名叫“金粉地食府”的饭店暗访,发现了不少问题——餐具不消毒只是简单清洗,吃剩的菜被端回厨房,剩下的米饭回锅等。

□快报记者 王夕

应聘过程

第一家: 不需健康证就试用

近日,快报记者来到夫子庙大石坝街,这里是美食一条街,有十多家饭店,几乎每家门口都贴着招聘启事,包括服务员和大学生兼职,启事上只提报酬,不提要要求。快报记者首先来到一家规模较大的老字号,饭店经理称可以先试用半天,至于健康证,如果确定留下,饭店将会帮助统一办理。

第二家: 先要交500元押金

随后,快报记者来到第二家饭店,老板称只收全款,并有短暂的试用期。

这位老板要求记者必须交500元押金,称目的是防止服务员“做几天就开溜”。如果要离开,需提前半个月与店主说明情况,才可能拿回这笔钱。这就意味着,即使做几天不满意,店员也不敢贸然离开。

金粉地: 不培训直接干活

最终,快报记者辗转到一家名叫“金粉地食府”的饭店,这里分上下两层,一层为大厅共15桌,二层多是包间。一位自称是饭店主管的中年女子,查看了记者的身份证和健康证,并简单询问几句之后,表示可以试用三天,正式用工后的待遇是每月1500元,包吃包住。

快报记者自称没什么经验,是否需要先培训,主管称不需要,但要先让一位老员工“带一带”。一位服务员听到这些对话后,笑称做这行没必要培训,“不用动脑子,做几天很快就上手了。”于是,快报记者就被带到二楼的一个小房间,这里是女服务员的换衣间。不到五平方米的狭小空间,被衣服和柜子占满。一位服务员从柜子里取出一套工作服让记者换上,这套衣服满是油腻、发黄发暗,似乎很长时间都没有清洗过。紧接着,快报记者就被带到一楼直接干活。



污渍碗

碗筷和烟缸一起洗完后又来洗蔬菜,员工用碗筷开水烫

回锅菜

晚上6点到8点,是吃饭的高峰期,经常一桌吃下来杯盘狼藉。快报记者上岗的第一步,就是先学会快速收餐盘。

这家店的餐盘分为两种,一部分是要送到消毒公司的餐具。老员工直接将装着剩菜剩饭甚至烟头的碗筷,丢入蓝色筐子,并称消毒公司会处理这些残渣。一些顾客把筐当成了垃圾桶,往里扔烟头废纸。

稍大的饭碗和筷子,以及盛菜盛汤的碗碟,则是属于饭店的,清洗的区域在厨房靠后门的位,约十平方米的空间内灯光昏暗,除了水池还有蒸饭炉和开水器。池壁上方贴着“一洗”和“二冲”字样,规定着洗碗的顺序,两位50岁左右的中年人负责清洗。

快报记者看到,这两个水池四周,沾满黄色的污垢,清洗的水发黄并漂着油花,味道难闻。快报记者将碗碟和烟灰缸放在水池旁,工作人员直接将它们一并丢入水池中,在放洗洁精的池里简单清洗两下,用水冲一冲,碗碟就算是清洗完毕了。四周没有看到任何消毒设备,碗碟清洗之后就可以使用。随手拿起一只碗,饭粒、黄色油渍和烟灰等污渍仍清晰可见,筷子一摸也是一手油腻。快报记者抱怨碗筷洗得不干净,没法治,洗碗的师傅便让自己再冲洗一遍。

据了解,饭店这部分碗筷,提供给吃小碗米饭和有其他需要的顾客,饭店员工自己吃饭时也使用,不过老员工一再嘱咐,自己使用时一定要先用滚烫的开水冲洗。当然,这些话不会对顾客说明,主管会吩咐服务员挑一些看上去干净的碗筷给对方。快报记者发现,很多顾客都是直接使用,或是用温开水冲刷一下。

碗碟过水清洗,不过像铁板、火锅之类金属餐具,因为表面不太容易看出油污,只用水简单冲一下,甚至不清洗就继续使用。此外,洗碗间不仅洗碗碟,还负责清洗。记者无意间发现,师傅洗碗后根本不换水,直接将蔬菜放在泛黄的水中清洗,在水中摆弄几下就算完事了。

手抓面

抓起熟面条放进碗,掉到桌上再捡回来,手指还浸入面汤里

口水饭

剩米饭被倒进饭桶,搅拌几下又回餐桌,这活老员工才能干

一天晚上,快报记者在收拾餐盘时,要将一盘还剩不少的田螺扔掉,被一位老员工喝止,“让我来。”她接过餐盘,端着另一碟剩菜走到厨房里,临走嘱咐记者,不跟跑过来。

趁着送碗碟,快报记者进入厨房后场,发现刚才的几盘剩菜被放在厨房架子上,都是多辣多油“重口味”的菜,还有吃剩的半个狮子头。

这家饭店从上午9点多开始营业,如果游客来吃早饭,服务员会推荐十元一碗的青菜肉丝面,称保证吃饱。

一天上午10点左右,饭店一下子来了近20位游客,多是来自四川的老人,一口气点了十几碗面条。此时,快报记者正跟着一位服务员擦桌子,满手是油,主管吩咐赶紧到后场端面条,快报记者来不及洗手,便直奔冲进厨房。

厨师速度很快,不到两分钟工夫,煮熟的面条就出锅,沥干了水后放入一个大盆中,十几个装面条的大碗放在台子上,快报记者正准备找筷子分面条,却见服务员熟练地用手抓起煮熟的面条,分到各个碗中,每个碗分量不多,大约只占碗的三分之一量。

油抹布

看起来用了很久,三盆开水洗不干净,实在不行报纸擦台

“卧底”的这几天,快报记者发现,饭店的表面功夫做得非常足,上午和下午都会吩咐服务员打扫大厅和后场,但对于很多细节却不在意。

举例来说,擦桌椅的抹布全是油腻,看上去用了很长时间,有的服务员用开水烫一遍就使用,没有用洗洁精或漂水浸泡。

快报记者足足用了三盆开水反复烫洗抹布,也没有将上面的油污洗净,水盆里仍然漂着油花。

几块抹布得以重复使用一天的时间,这期间几乎不擦手,担心吃不了浪费,一般都不会装太多,但主管嘱咐一定要尽量多装,米饭要高于碗口,不然顾客会有意见,“多了没关系。”服务员称剩饭有人会“处理”。

所谓的处理,其实就是饭店对待剩菜的态度一样,小碗装的或大碗剩很少的就倒掉,剩下多的“端到后面”。一开始饭店并不允许新人接触剩饭,都是老员工直接操作。这些服务员将剩下的米饭倒入饭桶中,还用饭勺拌了几下。到晚上忙碌时,因为人手紧张,记者被吩咐将吃剩的米饭倒回桶中,打开饭桶可以看到,原本白花花米饭因为掺和了大量的剩饭,已经有些发黑,没有热气和香气。这时又有客人要米饭,有服务员赶紧装了满满一盆,剩饭被端入餐桌,顾客却浑然不知。

除了部分热菜,有些剩菜的冷菜也被重复利用,比如鸭脖子、盐水鸭等,剩菜掺点“新鲜货”,就给顾客食用。

这家饭店问题不少,快报记者王夕摄

服务员说

饭菜回锅是老板指使的

一年前,快报记者曾在南京一家知名的连锁鸭血粉丝店卧底调查,这家店要求应聘者一定要有健康证,试用时期还进行简单培训,第一课就是要有服务意识,学会礼貌用语,微笑待客,服装整洁。但是,夫子庙的这家饭店并没有服务意识的要求,这里的服务员从来不说“欢迎光临”“谢谢光临”,如果有些顾客要求比较多,服务员还会一脸不高兴,有时甚至不理不睬。

“工资少,压力大,能高兴得起来吗?”一位服务员私下向快报记者抱怨,表面上看,服务员的工作挺简单,但不能出一点错。比如点菜,虽说服务员有提成,但风险也不小。一份菜单上有几十道菜,名字都比较长,价格也不等,服务员必须烂熟于心,否则顾客在点单时出错,老板发现后会责骂,如果没发现有损失,还要由服务员买单,对于一个月只拿1500元工资的她们来说,动辄一百两百的扣罚会让她们心疼很久。

按照服务员们的话说,每天上班都战战兢兢的,干活不敢偷懒,因为大厅以及后场都安装了摄像头,自己的一举一动都被记录,服务员只想着把该干的活做好,而且每天实际工作时间超过8个小时,着实让人疲惫不堪,没有心情对顾客笑脸相迎。

按照饭店的要求,员工每天上午9点25分到,到了10点左右吃“早午饭”,米饭和两盆简单的菜,十来个人一桌分着吃,往往是菜不够,大伙只能多吃米饭。不能迟到也不能少吃,这顿饭一定得吃饱,因为下一顿饭得到下午4点多,才能吃上“晚午饭”,“好吃饭不上,只要填饱肚子就行。”一位服务员苦笑对快报记者说。在工作的8个多小时,服务员只能喝水,不能休息。

对于剩菜剩饭还给客人吃,服务员表示“能理解”,称都是老板指使她们将剩菜剩饭回锅,快报记者也注意到,到晚上就餐高峰期时,饭店老板都会待在后场,指挥厨师处理这些菜。

“多贵的菜,剩下那么多倒了多可惜。”有不少服务员都持这样的心态,看到有顾客离席后,留下的酒瓶内还有剩余,有的服务员还会趁老板不注意偷偷喝掉。

“多贵的菜,剩下那么多倒了多可惜。”有不少服务员都持这样的心态,看到有顾客离席后,留下的酒瓶内还有剩余,有的服务员还会趁老板不注意偷偷喝掉。

“多贵的菜,剩下那么多倒了多可惜。”有不少服务员都持这样的心态,看到有顾客离席后,留下的酒瓶内还有剩余,有的服务员还会趁老板不注意偷偷喝掉。

相关规定

回收后的食品不得加工再销售

去年8月,国家食品药品监督管理局根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等规定,制定了《餐饮服务食品安全操作规范》,适用于餐馆、小吃店、快餐店、饮品店等。

●餐饮服务提供者的法定代表人、负责人或业主是本单位食品安全的第一责任人,对本单位的食品安全负法律责任。

●建立健全食品安全管理制度,明确食品安全责任,落实岗位责任制。食品安全管理制度主要包括:从业人员健康管理制度和培训管理制度,加工经营场所及设施清洁消毒、消毒和维修保养制度,食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度,关键环节操作规范,餐厨废弃物处置管理制度,食品安全突发事件应急处置方案。

●组织从业人员进行健康检查,依法将患有有碍食品安全疾病的人员调整到不影响食品安全的工作岗位。

●从业人员(包括新参加和临时参加工作的人员)在上岗前应取得健康证明,操作时应穿戴清洁的工作衣帽,头发不得外露,不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。专间操作人员应戴口罩。操作前应洗净手部,操作过程中应保持手部清洁,手部受到污染后应及时洗手。

●专间操作人员进入专间时,不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。进入食品处理区的非操作人员,应符合现场操作人员卫生要求。

●食品处理区应设置在室内,按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局,

并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口,宜分开设置;无法分时,应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者将运送的成品加以无污覆盖。

●加工场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池,水产品的清洗水池应独立设置。

●食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设,且平整、无裂缝。

●餐具具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

●不得将回收后的食品经加工后再次销售。

●加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

●餐具具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁。消毒后的餐具具应贮存在专用保洁设施内备用,保洁设施应有明显标识。

●餐饮服务提供者应将餐厨废弃物分类放置,做到日产日清。餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况,定期向监管部门报告。

●餐饮服务提供者应在室内,按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局,

并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口,宜分开设置;无法分时,应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者将运送的成品加以无污覆盖。

●加工场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池,水产品的清洗水池应独立设置。

●食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设,且平整、无裂缝。

●餐具具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

●不得将回收后的食品经加工后再次销售。

●加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

●餐具具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁。消毒后的餐具具应贮存在专用保洁设施内备用,保洁设施应有明显标识。

●餐饮服务提供者应将餐厨废弃物分类放置,做到日产日清。餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况,定期向监管部门报告。

●餐饮服务提供者应在室内,按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局,

并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口,宜分开设置;无法分时,应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者将运送的成品加以无污覆盖。

●加工场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池,水产品的清洗水池应独立设置。

●食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设,且平整、无裂缝。

●餐具具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

●不得将回收后的食品经加工后再次销售。

●加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

●餐具具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁。消毒后的餐具具应贮存在专用保洁设施内备用,保洁设施应有明显标识。

●餐饮服务提供者应将餐厨废弃物分类放置,做到日产日清。餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况,定期向监管部门报告。

●餐饮服务提供者应在室内,按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局,

并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口,宜分开设置;无法分时,应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者将运送的成品加以无污覆盖。

●加工场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池,水产品的清洗水池应独立设置。

●食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设,且平整、无裂缝。

●餐具具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

●不得将回收后的食品经加工后再次销售。

●加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

●餐具具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁。消毒后的餐具具应贮存在专用保洁设施内备用,保洁设施应有明显标识。

●餐饮服务提供者应将餐厨废弃物分类放置,做到日产日清。餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况,定期向监管部门报告。

●餐饮服务提供者应在室内,按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局,

并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口,宜分开设置;无法分时,应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者将运送的成品加以无污覆盖。

●加工场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池,水产品的清洗水池应独立设置。

●食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设,且平整、无裂缝。

●餐具具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

●不得将回收后的食品经加工后再次销售。

●加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

●餐具具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁。消毒后的餐具具应贮存在专用保洁设施内备用,保洁设施应有明显标识。

●餐饮服务提供者应将餐厨废弃物分类放置,做到日产日清。餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况,定期向监管部门报告。

●餐饮服务提供者应在室内,按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局,

并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口,宜分开设置;无法分时,应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者将运送的成品加以无污覆盖。

●加工场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池,水产品的清洗水池应独立设置。

●食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设,且平整、无裂缝。

●餐具具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

●不得将回收后的食品经加工后再次销售。

●加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

●餐具具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁。消毒后的餐具具应贮存在专用保洁设施内备用,保洁设施应有明显标识。

●餐饮服务提供者应将餐厨废弃物分类放置,做到日产日清。餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况,定期向监管部门报告。

●餐饮服务提供者应在室内,按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局,

并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口,宜分开设置;无法分时,应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者将运送的成品加以无污覆盖。

●加工场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池,水产品的清洗水池应独立设置。

●食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设,且平整、无裂缝。

●餐具具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

●不得将回收后的食品经加工后再次销售。

●加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

●餐具具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁。消毒后的餐具具应贮存在专用保洁设施内备用,保洁设施应有明显标识。

●餐饮服务提供者应将餐厨废弃物分类放置,做到日产日清。餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况,定期向监管部门报告。

●餐饮服务提供者应在室内,按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局,

并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口,宜分开设置;无法分时,应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者将运送的成品加以无污覆盖。

●加工场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池,水产品的清洗水池应独立设置。

●食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设,且平整、无裂缝。

●餐具具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

●不得将回收后的食品经加工后再次销售。

●加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

●餐具具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁。消毒后的餐具具应贮存在专用保洁设施内备用,保洁设施应有明显标识。

●餐饮服务提供者应将餐厨废弃物分类放置,做到日产日清。餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况,定期向监管部门报告。

●餐饮服务提供者应在室内,按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局,

并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口,宜分开设置;无法分时,应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者将运送的成品加以无污覆盖。

●加工场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池,水产品的清洗水池应独立设置。

●食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设,且平整、无裂缝。

●餐具具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

●不得将回收后的食品经加工后再次销售。

●加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

●餐具具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁。消毒后的餐具具应贮存在专用保洁设施内备用,保洁设施应有明显标识。

●餐饮服务提供者应将餐厨废弃物分类放置,做到日产日清。餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况,定期向监管部门报告。

●餐饮服务提供者应在室内,按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局,

并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口,宜分开设置;无法分时,应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者将运送的成品加以无污覆盖。

●加工场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池,水产品的清洗水池应独立设置。

●食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设,且平整、无裂缝。

●餐具具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

●不得将回收后的食品经加工后再次销售。

●加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

●餐具具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁。消毒后的餐具具应贮存在专用保洁设施内备用,保洁设施应有明显标识。

●餐饮服务提供者应将餐厨废弃物分类放置,做到日产日清。餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况,定期向监管部门报告。

●餐饮服务提供者应在室内,按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局,

并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口,宜分开设置;无法分时,应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者将运送的成品加以无污覆盖。

●加工场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池,水产品的清洗水池应独立设置。

●食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设,且平整、无裂缝。

●餐具具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

●不得将回收后的食品经加工后再次销售。

●加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

●餐具具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁。消毒后的餐具具应贮存在专用保洁设施内备用,保洁设施应有明显标识。

●餐饮服务提供者应将餐厨废弃物分类放置,做到日产日清。餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置台账,详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情况,定期向监管部门报告。

●餐饮服务提供者应在室内,按照原料进入、原料加工、半成品加工、成品供应的流程合理布局,

并能防止在存放、操作中产生交叉污染。食品加工处理流程应为生进熟出的单一流向。原料通道及入口、成品通道及出口、使用后的餐饮具回收通道及入口,宜分开设置;无法分时,应在不同的时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具,或者将运送的成品加以无污覆盖。

●加工场所内应至少分别设置动物性食品和植物性食品的清洗水池,水产品的清洗水池应独立设置。

●食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢、耐腐蚀和防滑的材料铺设,且平整、无裂缝。

●餐具具清洗消毒水池应专用,与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。

●不得将回收后的食品经加工后再次销售。

●加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

●餐具具使用后应及时洗净,定位存放,保持清洁。消毒后的餐具具应贮存在专用保洁设施内备用,保洁设施应有明显标识。