

灶间藏厕所、调味品过期、菜板背面生霉

# 食品安全检,一半餐馆有问题

本报记者 崇真

饭店灶间里藏着厕所,调味品过期一个多月还放在橱子里,没取得许可擅自经营生食海鲜,快过节了,谁也不想“吃”进一肚子烦恼。

为了保障节日期间的餐饮安全,青岛市食品药品监督管理局启动了为期一个月的餐饮服务食品安全专项检查工作。1月12日,稽查执法人员检查了城阳、崂山两区的8家餐饮单位,其中3家被立案查处,1家被警告处分。

## 灶间藏厕所、菜板背面生霉 多家餐馆 卫生令人担忧

12日上午,稽查执法人员兵分两路,对城阳区和崂山区的部分饭店进行检查。10点左右,记者跟随稽查执法人员来到位于崂山区麦岛路锦园小区的青岛名轩楼餐饮有限公司,这里的灶间外表看上去比较干净整洁,但一个不起眼的小门引起了稽查人员的注意,打开门,竟是一间厕所!“厨房是做饭的地方,是不允许设置厕所的。”稽查执法人员说,这样会引起污染,很不卫生。

随后稽查执法人员在柜子里发现了3瓶未开封“美极鲜辣汁”,生产日期为2009年12月2日,保质期一年,已经过期一个多月了。稽查执法人员当即将过期调味品封存。

当天上午,在城阳检查的稽查人员同样发现了不少违规行为。在一家酒店,稽查执法人员翻开灶台上的菜板,竟然看到菜板的背面满是霉斑。在旁边的一家大酒店,冰箱里煮好的猪蹄放在塑料盒里,盒子擦盒子摆放着,而塑料盒外边都没有包上薄膜。稽查人员说,在冰箱里的食物不包装,也很容易被污染,造成食物安全隐患。



灶间藏有厕所。

这瓶“美极鲜辣汁”调料,已经过期一个多月了。

## 查了8家店, 一半有问题

市民发现问题

可拨打9600111举报

12日当天,稽查人员一共检查了8家餐饮单位,根据每个餐饮单位不同的情况进行了现场指导整改,其中3家被立案查处,1家被警告处分。被立案查处的单位是海林阁渔村酒店、名轩楼餐饮有限公司以及东海山庄大酒店。

青岛市食品药品监督管理局工作人员介绍,11日,该局召开了全市“两节两会”期间餐饮服务食品安全工作视频会议,部署从11日开始对全市餐饮服务食品安全单位开展为期一个月的餐饮服务食品安全专项检查工作。将重点检查旅游景点、车站码头、特色餐饮街等重点场所的餐饮服务单位以及集体用餐配送、接待旅游团队宾馆饭店及餐馆、农家乐等餐饮服务提供者及制作、销售年货、承办年夜饭及集体聚餐的餐饮服务单位。

稽查人员说,市民在就餐中,如发现问题,也可拨打电话96001111进行举报。

## 没有许可证经营生食海鲜

餐馆超范围经营同样严重

接着,稽查执法人员又来到位于麦岛路的东海山庄大酒店,记者看到酒店灶间比较干净整洁,冷拼、烧烤都有单独的房间,但稽查执法人员却挑出了不少毛病。海产品专用的加工池内,一位工作人员正在洗肉,“这是不允许的,海产品、肉类、蔬菜分别要有各自的清洗池,菜墩子、刀和加工地点,一定不能混放。”稽查执法人员说,这是因为海产品有嗜盐菌,而且只

有在高温下才能杀灭,和其他食物混放,易造成交叉污染,存在卫生安全隐患。

打开饭店的菜谱,稽查执法人员看见里面有三文鱼刺身、海参刺身拼盘等生食海产品,但在该酒店餐饮服务许可证上,经营范围却写着“不含生食海产品”的字样。“这属于超范围经营,很难保证卫生条件。”稽查执法人员说。

