

# 东区第十二期“你点我查”检查及整改情况

## 第一站 简阳海捞餐饮管理有限公司攀枝花第二分公司

### 一、整体环境及就餐场所照片

#### 1. 门头照和就餐区照



## 二、存在的问题及整改情况

**问题 1：**个别分装好的待售食品未覆膜。

整改前：



整改后：现场要求从业人员对装盘待售卖食物进行覆膜。





### 三、好的做法

1. 食品冷藏储物柜，柜门做有标识，食品按标识分类整齐摆放。



2. 餐饮具清洗后及时进行消毒，且消毒柜定期清洁，保持干净卫生。



3. 操作间，卫生干净整洁，物品有序摆放。

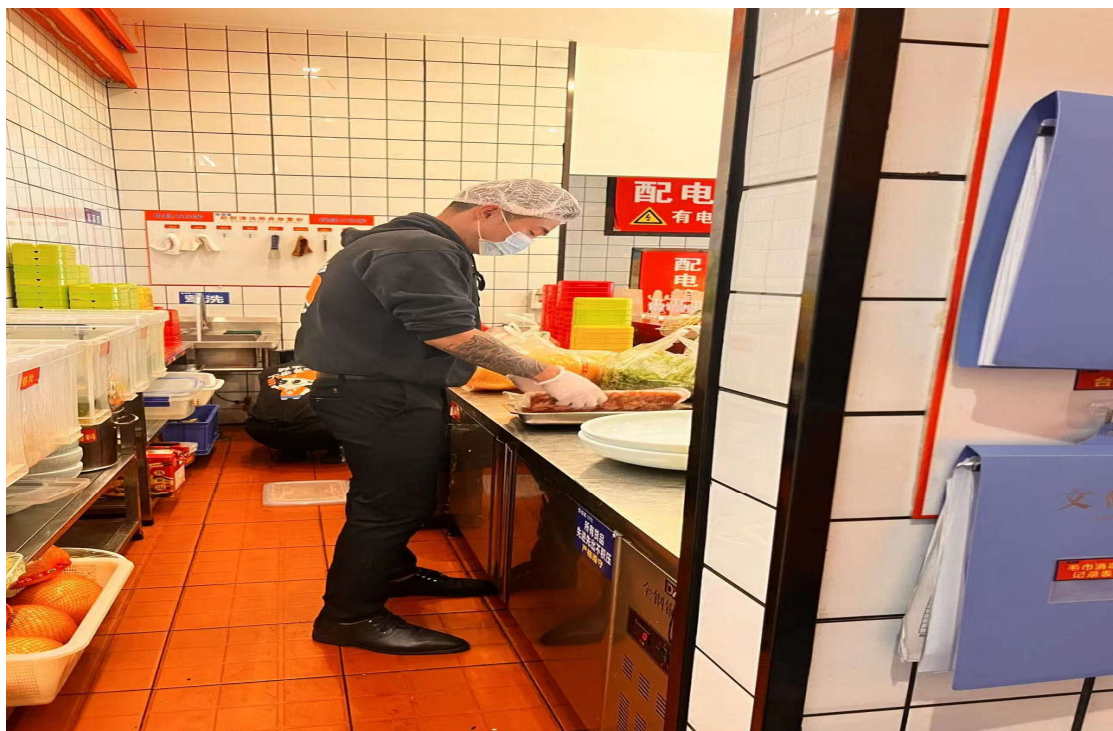




## 第二站 攀枝花市东区签签万鲜货串串店

### 一、整体环境及现场检查照

#### 1. 门头照和操作间照



## 二、存在的问题及整改情况

**问题 1：**部分容器盛装食物过多，收纳盖无法闭合，部分分装菜品未覆膜。

整改前：



整改后：按容器大小重新分装食物，分类摆放，分装好的食



品全部覆膜或加盖存放。

