

食堂安全检查，守护“舌尖上的安全”

食堂是重要的后勤保障部门，它不仅为员工提供每日的能量补给，更是企业人文关怀的具体体现。而食品安全，无疑是核心生命线。近期，为进一步筑牢食品安全防线，切实保障员工健康，竹山金龙开展了一次全面细致食堂卫生检查。此次检查由总经办牵头，各部门负责人参加，深入食堂各个区域，对食品采购、储存、加工、售卖以及餐具消毒等环节进行了地毯式排查。

采购环节，检查小组仔细查看采购凭证，询问每一批次的食材进货渠道、质量检测情况。走进食材储存仓库，映入眼帘的是整齐摆放的各类食材，米、面、油等分类存放，干货、调味品妥善放置。检查人员重点检查了食材的保质期以及储存条件，未发现任何过期或变质食材。仓库内通风良好，有效防止了食材受潮、发霉、变质等问题的发生。

来到加工区域，厨师正在有条不紊地忙碌着。检查小组首先查看了厨师的健康证。随后，对加工设备的清洁状况进行了检查，发现灶、蒸锅、切菜板等设备表面干净整洁，无油污、残渣残留。在加工过程中，生熟食材严格分开存放和加工，避免了交叉污染。

食品售卖区也是检查的重点区域之一。检查人员查看了售卖窗口的菜品展示情况，每道菜都摆放整齐，菜品名称、价格以及主要食材标识清晰。同时，为确保食品售卖过程的卫生安全，对售卖人员佩戴口罩、手套和帽子提了要求。

食堂的餐具消毒环节也十分重要。工作人员严格按照一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁的流程对餐具进行处理。消毒后的餐具存放在专用的消毒柜中，防止二次污染。这次卫生检查，竹山金龙食品卫生安全方面总体表现良好，但也存在一些细微不足之处。针对检查中发现的问题，检查小组当场提出了整改意见，并要求食堂负责人限期整改落实。

食品安全无小事。竹山金龙总经办将以此次检查为契机，进一步加强食堂日常监管，建立健全食品安全管理长效机制，定期开展食品安全培训和应急演练，不断提高食堂工作人员的食品安全意识和业务水平。同时，积极鼓励员工参与食堂监督，畅通投诉举报渠道，共同营造一个安全、卫生、放心的就餐环境，让职工吃得健康、吃得满意，为企业的高质量发展提供强有力的后勤保障。（竹山金龙：胡金）

