

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕64号

2020年9月16日学校食堂食品

安全监督检查情况通报

校内各餐饮服务企业：

2020年9月16日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂食品留样管理情况、餐具清洗情况检查情况、库前次问题整改情况复查情况等问题进行了检查。并提醒食堂企业做好各种大型设备的维修保养工作。目前各食堂设备运行正常，米、肉、等大宗物资进货渠道符合规范，有质量保证。但在检查中发现在服务、管理方面仍然存在不少漏洞。现将有关情况通报如下：

一、阳乐餐饮公司经营的容园一、二食堂检查情况

(一) 一食堂有专人负责食品留样工作，留样盒基本统一格式，专人监督，留样品种不完全。食品留样存储时间达到标准48小时以上，少量样本净重小于125g。留样柜配温度计，留样登记本书写欠规范。餐具清洗程序基本合理，部分水池标识不明显。洗净的餐具与回收餐具的容器缺乏明显区分度。副食库房卫生欠佳，油米混放一库。豆腐隔夜放置，现场销毁处理。豆干加工程序欠规范。冰箱食材未覆膜密封保存。

(二)二食堂有专人负责食品留样工作，留样盒基本统一格式，专人监督，留样品种不完全。食品留样存储时间达到标准48小时以上，少量样本净重小于125g。留样柜配温度计，留样标签书写欠规范。餐具清洗程序基本合理，部分水池标识不明显。洗净的餐具与回收餐具的容器缺乏明显区分度，已经提出整改意见。洗碗机运作正常有卫生死角。调料盒标识不清晰。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂有专人负责食品留样工作，留样盒基本统一格式，专人管理，留样品种不完全。食品留样存储时间达到标准48小时以上，少量样本净重小于125g。留样柜配温度计，留样标签书写欠规范。餐具清洗程序基本合理，部分水池标识不明显。洗净的餐具与回收餐具的容器缺乏明显区分度，已经提出整改意见。洗碗机运作正常走廊有卫生死角。设备清洗有卫生死角。筷子烘干设备缺失，建议尽快补充配置。

(二)四食堂有专人负责食品留样工作，留样盒基本统一格式，专人监督，留样品种不完全。食品留样存储时间达到标准48小时以上，少量样本净重小于125g。留样柜配温度计，留样标签书写欠规范。餐具清洗程序基本合理，部分水池标识不明显。洗净的餐具与回收餐具的容器缺乏明显区分度，已经提出整改意见。洗碗机运作正常盛放食材的容器置地。走廊及洗菜池卫生死角。操作间垃圾未密闭保存。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂有专人负责食品留样工作，留样盒统一格式，专人清洗，留样品种不完全。食品留样存储时间达到标准 48 小时以上，少量样本净重小于 125g。留样柜配有温度计，留样登记本书写欠规范。餐具清洗程序基本合理，部分水池标识不明显。洗净的餐具不宜使用沥水筐收纳，已经提出整改意见。蔬菜初步处理后使用的容器与毛菜盛放容器无明显区分度，建议区分使用。熟菜叠放。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂有专人负责食品留样工作，留样盒基本统一格式，留样品种基本齐全。食品留样存储时间达到标准 48 小时以上，部分样本净重小于 125g。留样柜未配有温度计，留样标签书写欠规范。餐具清洗程序基本合理，部分水池标识不明显。洗净的餐具与回收餐具容器区分度不够，已经提出整改意见。洗碗机运作正常，洁净度较好。部分设备无责任人标识牌。员工在售卖间佩戴口罩不规范。

(二)二食堂有专人负责食品留样工作，留样盒基本统一格式，留样品种基本齐全。食品留样存储时间达到标准 48 小时以上，食品样本净重达到 125g。留样柜未配有温度计，留样标签书写较规范。餐具清洗程序基本合理，部分水池标识不明显。洗净的餐具与回收餐具容器区分度不够，已经提出整改意见。洗碗机运作正常。净菜沥水筐放置欠规范。员工在售卖间佩戴口罩不

规范。凉菜间隔夜切开哈密瓜。

五、其他情况

针对以上检查中发现的问题，希望各餐饮服务企业对检查发现的问题引起高度重视，认真分析原因，制定切实可行的整改措施，予以彻底整改。同时，后勤处将针对此次检查中发现的问题，在下次安全监督检查中，逐一进行复查，并将严格按照《重庆科技学院食堂监督管理考核细则》对各餐饮服务企业检查考核。

特此通报

资产与后勤管理处

2020年9月16日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)