

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕41号

2020年6月17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6月17日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂留样管理情况、高危海产品食品原料专项情况、食品加工操作流程规范性情况，以及前次问题整改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)一食堂有专人负责管理留样工作，管理责任人已经公示，留样用冷藏冰箱运行正常，内设有温度计。留样盒统一样式，外观卫生达标，达到密封要求。留样标签书写格式欠规范，抽检留样量达标（125g），留样保存时间达48小时。留样记录欠规范。粽子为自行加工，质量可。无高危海产品食材加工使用。刀具保管欠规范。净菜叠放。冰箱部分冻品密封不严。前次问题已经整

改。

(二)二食堂有专人负责管理留样工作，管理责任人已经公示，留样用冷藏冰箱运行正常，内设有温度计。留样盒统一样式，外观卫生达标，达到密封要求。留样标签书写格式欠规范，抽检留样量达标（125g），留样保存时间达 48 小时。留样记录欠规范。无粽子、咸鸭蛋售卖。无高危海产品食材加工使用。少量冰箱存放食材未加贴名称日期标识，现场整改。前次问题已经整改。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂有专人负责管理留样工作，管理责任人已经公示，留样用冷藏冰箱运行正常，内设有温度计。留样盒样式不一，外观卫生达标，少量未予密封。留样标签书写格式欠规范，抽检留样量基本达标（125g），留样保存时间达 48 小时。留样记录欠规范。无粽子、咸鸭蛋售卖。无高危海产品食材加工使用。少量冰冻食材未加贴名称日期标识，副食库白糖虫迹，泡椒可疑污染，银耳汤隔夜存放，现场销毁。前次问题已经整改。

(二)四食堂有专人负责管理留样工作，管理责任人已经公示，留样用冷藏冰箱运行正常，内设有温度计。留样盒样式不一，外观卫生达标，少量未予密封。留样标签书写格式欠规范，抽检留样量基本达标（125g），留样保存时间达 48 小时。留样记录欠规范。无粽子、咸鸭蛋售卖。无高危海产品食材加工使用。前次问题已经整改。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂有专人负责管理留样工作,管理责任人已经公示,留样用冷藏冰箱运行正常,内设有温度计。留样盒统一样式,外观卫生达标,达到密封要求。留样标签书写格式较规范,抽检留样量达标(125g),留样保存时间达48小时。留样记录较规范。无粽子、咸鸭蛋售卖。部分员工一次性口罩佩戴欠规范。冻库风机损坏已经修好。无高危海产品食材加工使用。前次问题已经整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂有专人负责管理留样工作,管理责任人已经公示,公示位置不明显,要求整改。留样用冷藏冰箱内设有温度计,温度计显示需要进一步观察。留样盒外观卫生达标,达到密封要求。留样标签书写格式较规范,抽检留样量达标(125g),留样保存时间达48小时。留样记录较规范,增加冰箱温度记录。饼子味道偏酸,调料盒无标识,可乐机无滤芯更换记录(本学期新机),提醒定期预约售后前来更换。

(二)二食堂有专人负责管理留样工作,管理责任人已经公示,公示位置不明显,要求整改。留样用冷藏冰箱内设有温度计,温度计显示需要进一步观察。留样盒外观卫生达标,达到密封要求。留样标签书写格式较规范,抽检留样量达标(125g),留样保存时间达48小时。留样记录较规范,增加冰箱温度记录。凉菜间菜墩标识与实际使用不符。无高危海产品食材加工使用。前

次问题已经整改。

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6月17日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)