

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕82号

2020年10月23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10月23日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂米面油质量情况、主食库存情况、食品加工过程规范情况，前次问题整改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) 一食堂主食库存量适中，周转期1周左右，米面堆码整齐，封袋合格，未发现生虫、变质现象。油品密封良好，质地均匀，均为近期生产产品。珍珠米为一级粳米，籼米为二级籼米。大豆油为一级，菜籽油为四级。主食库房及油库房有良好的通风设施，防鼠防蝇齐备。米面油存储达到离墙离地标准，环境卫生合格。部分冻品的品名日期标识不规范。餐具保洁容器使用蓝色

筐。学生打工上岗，未着工作装。

(二)二食堂主食库存量适中，周转期 1 周左右，米面堆码整齐，封袋合格，未发现生虫、变质现象。油品密封良好，质地均匀，均为近期生产产品。珍珠米为一级粳米，籼米为二级籼米。大豆油为一级，菜籽油为四级。主食库房及油库房有良好的通风设施，防鼠防蝇齐备。米面油存储达到离墙离地标准，环境卫生合格。洁净餐具保洁容器使用蓝色筐，直接置地。档口大米领用多，过夜无防鼠措施。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)三食堂主食库存量适中，周转期 2 周左右，米面堆码整齐，封袋合格，未发现生虫、变质现象。油品密封良好，质地均匀，均为近期生产产品。珍珠米为一级粳米，籼米为二级籼米。大豆油为一级，菜籽油为三级。主食库房及油库房有良好的通风设施。米面油离墙离地存储，环境卫生合格。净菜容器卫生欠佳。加工间报废设备无标识。冻品使用打包袋包装。前晨检问题已经整改。

(二)四食堂主食库存量适中，周转期 2 周左右，米面堆码整齐，封袋合格，未发现生虫、变质现象。油品密封良好，质地均匀，均为近期生产产品。珍珠米为一级粳米，籼米为二级籼米。大豆油为一级，菜籽油为三级。主食库房及油库房有良好的通风设施。米面油离墙离地存储，环境卫生合格。冰箱冻品标识欠规范。冰箱外门卫生欠佳。前晨检问题已经整改。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂主食库存量适中，周转期 1 周左右，米面堆码整齐，封袋合格，未发现生虫、变质现象。油品密封良好，质地均匀，均为近期生产产品。珍珠米为一级粳米，籼米为三级籼米。大豆油为一级，菜籽油为三级。主食库房及油库房有良好的通风设施，防鼠防蝇齐备。米面油存储达到离墙离地标准，环境卫生合格。净菜运输过程、餐具运输欠规范，要求整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂主食库存量适中，周转期 2 周左右，米面堆码整齐，封袋合格，未发现生虫、变质现象。油品密封良好，质地均匀，均为近期生产产品。珍珠米为一级粳米，籼米为二级籼米。大豆油为一级，菜籽油为三级。主食库房及油库房有良好的通风设施，防鼠防蝇齐备。米面油存储达到离墙离地标准，环境卫生合格。菜板无生熟标识菇类先切后洗。鸡块腌制容器不规范。调料容器欠规范。切片净肉容器放置欠规范。

(二)二食堂主食库存量适中，周转期 2 周左右，米面堆码整齐，封袋合格，未发现生虫、变质现象。油品密封良好，质地均匀，均为近期生产产品。珍珠米为一级粳米，籼米为三级籼米。大豆油为一级，菜籽油为三级。主食库房及油库房有良好的通风设施，防鼠防蝇齐备。米面油存储达到离墙离地标准，环境卫生合格。冰箱内积水未及时清理。干海椒档口存量过多，未及时入库。

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10月23日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)