

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕37号

2020年6月10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10日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂从业人员健康证检查及信息公示情况、一次性餐具、筷子、打包袋等进货渠道情况、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)一食堂按照要求已检查从业人员健康证，所有从业人员持证上岗，健康证在有效期内。食堂公示信息健康证未清理，欠规范要求今日整改。一次性打包餐盒、一次性筷子、打包袋供货商有合格资质，有相关产品的质检合格报告，送货票据欠规范。冻库冷藏半成品食材存放超过三天，要求当场销毁处理。炊具，

食品盛放容器直接置地存放。切配菜存放基本规范。前次问题已经整改。

(二)二食堂按照要求已检查从业人员健康证,所有从业人员持证上岗,健康证在有效期内。食堂公示信息健康证未清理,欠规范要求今日整改。一次性打包餐盒、一次性筷子、打包袋供货商有合格资质及相关产品质检合格报告,送货票据欠规范。副食库房存放纸板、空油桶等杂货,一次性纸杯包装发霉,要求现场销毁处理。烹饪间食盐库存量较多,要求规范库房存放。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)三食堂按照要求已检查从业人员健康证,所有从业人员持证上岗,健康证在有效期内。食堂公示信息健康证已清理,较规范。一次性打包餐盒、一次性筷子、打包袋供货商有合格资质,有相关产品的质检合格报告,送货票据后期的保管欠规范。档口使用一次性餐盒盛装食材半成品、调料等。在微波炉中使用一次性餐盒进行食加热。后厨厨具未及时清洗。前次问题已经整改。

(二)四食堂按照要求已检查从业人员健康证,所有从业人员持证上岗,健康证在有效期内。食堂公示信息健康证已清理,较规范。一次性打包餐盒、一次性筷子、打包袋供货商有合格资质,有相关产品的质检合格报告,送货票据后期的保管欠规范。留样管理欠规范,标签未统一,信息不全。一次性餐盒标识较规范。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)五食堂按照要求已检查从业人员健康证，所有从业人员持证上岗，健康证在有效期内。食堂公示信息完整、较规范。一次性打包餐盒、一次性筷子、打包袋供货商有合格资质，有相关产品的质检合格报告及送货票据。相关管理欠规范，电子版未打印，票据未做分类收集，库管员不够熟悉业务。冻库风机损坏，正在联系维修。切配蔬菜存放欠规范的问题已经部分整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂按照要求已检查从业人员健康证，所有从业人员持证上岗，健康证在有效期内。食堂公示信息较及时、完整、规范。一次性打包餐盒、一次性筷子、打包袋供货商有合格资质，有相关产品的质检合格报告及送货票据。相关管理较规范。冰箱内少量冻品未加贴日期标识。存在食材带外包装放置操作台上。切配菜少量存放欠规范。水果切开后隔夜存放，立即销毁处理。前次问题已经整改。

(二)二食堂按照要求已检查从业人员健康证，所有从业人员持证上岗，健康证在有效期内。食堂公示信息完整、较规范。一次性打包餐盒、一次性筷子、打包袋供货商有合格资质，有相关产品的质检合格报告及送货票据。凉菜间冰箱内存放少量隔夜水果，要求停止使用，当场销毁处理。冻库管理较规范。副食库香料未加贴品名、日期标识。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10日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)