

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2022〕67号

2022年9月21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：

2022年9月21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核酸检测情况、食堂防疫物资储备情况、食堂采购渠道规范性、食堂环境卫生情况、食堂加工操作流程规范性等问题进行了检查。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）一食堂餐厅进出路线规划合理，标识清楚，地面、桌椅，卫生间卫生状况较整洁。员工核酸检查抽查达标，疫情防控物资消毒液、口罩、免洗手消毒液均有一定数量储备。每日消毒由指定保洁人员完成。米面油大宗食品采购渠道未改变。餐厅大厅柜式空调过滤网未及时清洗，要求尽快完成清洗。兰州拉面档口防滑垫破损，建议更换。盛放毛菜的塑料筐蓝色白色混用。

(二)二食堂餐厅进出路线规划合理，标识清楚，地面、桌椅，卫生间卫生状况较整洁。员工核酸检查抽查达标，疫情防控物资消毒液、口罩、免洗手消毒液均有一定数量储备。每日消毒由指定保洁人员完成。米面油大宗食品采购渠道未改变。灭蝇灯清洁度不足，要求整改，并制定周期进行清洁，更换粘纸。垃圾堆放过多，垃圾桶较满。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂餐厅进出路线规划合理，标识清楚，地面、桌椅，卫生间卫生状况较整洁。员工核酸检查抽查达标，疫情防控物资消毒液、口罩、免洗手消毒液均有一定数量储备。每日消毒由指定保洁人员完成。米面油大宗食品采购渠道未改变。灭蝇灯清洁度不足，要求整改，并制定周期进行清洁。冰箱间地面有卫生死角。售卖间有卫生死角。

(二)四食堂餐厅进出路线规划合理，标识清楚，地面、桌椅，卫生间卫生状况较整洁。员工核酸检查抽查达标，疫情防控物资消毒液、口罩、免洗手消毒液均有一定数量储备。每日消毒由指定保洁人员完成。米面油大宗食品采购渠道未改变。新档口使用红绿色菜板，熟食菜板上切生菜，要求立即改正，重新采购新的菜板。熟食菜板及刀具有专用标识。

三、莘莘餐饮经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂餐厅进出路线规划合理，标识清楚，地面、桌椅，卫生间卫生状况较好。后厨地面有卫生死角，餐厅绿植下面垫纸

箱板，要求尽快整改。员工核酸检查抽查达标，疫情防控物资消毒液、口罩、免洗手消毒液均有一定数量储备。白案间有苍蝇，要求彻底打扫卫生，消灭苍蝇，排查防虫媒措施。黑色塑料袋盛放一次性餐具。白糖无标识，要求立即整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

（一）一食堂餐厅进出路线规划合理，标识清楚，地面、桌椅，卫生间卫生状况较整洁。员工核酸检查抽查达标，疫情防控物资消毒液、口罩、免洗手消毒液均有一定数量储备。每日消毒由管理人员带领指定保洁人员完成。米面油大宗食品采购渠道未改变。餐厅自动测温设备未开启。小火车工作人员进出口有卫生死角。餐厅内食品安全公示栏位置过高，建议更换位置。

（二）二食堂餐厅进出路线规划合理，标识清楚，地面、桌椅，卫生间卫生状况较整洁。员工核酸检查抽查达标，疫情防控物资消毒液、口罩、免洗手消毒液均有一定数量储备。每日消毒由管理人员带领指定保洁人员完成。米面油大宗食品采购渠道未改变。教工餐测温设备正常运行，打包流程需进一步优化。

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

2022 年 9 月 24 日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)