

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕59号

2020年9月4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4日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂内外环境卫生情况、常态化防疫物资储备情况、库房、冻库的库存规范性情况、新从业人员健康体检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)食堂餐厅就餐一米线标识清楚，有提倡节约的宣传。洗手处备有洗手液。有84消毒液、洗手液等防疫物资，存放区正在施工，要求今天完成施工清理环境。环境卫生较好，纱窗改造尚有部分未完成。洗碗机已完成清洗。已设置免费加饭点。冻库冷藏室灯不亮，冻库门口有卫生死角。粮油库房及冻库库存较规范。大宗食材的采购进货渠道无变更。新进从业人员已完成健康

体检。

(二)二食堂餐厅就餐路线设置较合理，标识清楚。洗手处备有洗手液。储备有消毒药品、洗手液、口罩等。未设置单独存放区，办公室分区存放。个别百叶窗纱窗加装未到位，要求尽快整改。洗碗机已完成清洗。主食库、油库存储较规范。副食库存在餐具、炊具与副食混放现象。大宗食材的采购进货渠道无变更。新进从业人员 2 人，已经完成健康体检。部分设备未清洁，使用人标识需要更换。有卫生死角。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂餐厅就餐路线设置较合理，标识清楚。洗手处备有洗手液。储备有消毒药品、洗手液、口罩等。未设置单独存放区，办公室分区存放。个别百叶窗纱窗加装未到位，要求尽快整改。洗碗机已完成清洗。主食库、油库存储较规范。副食库存在餐具、炊具与副食混放现象。大宗食材的采购进货渠道无变更。新进从业人员 2 人，已经完成健康体检。部分设备未清洁，使用人标识需要更换。有卫生死角。

(二)四食堂餐厅就餐路线设置较合理，标识清楚。洗手处备有洗手液。储备有消毒手液、洗手液、口罩等。未设置单独存放区，办公室分区存放。个别的窗口纱窗加装未到位，冷藏展柜玻璃有破损，要求尽快维修。洗碗机已完成清洗。副食库存在餐具、炊具与副食共用货架。大宗食材的采购进货渠道无变更。新进从业人员 4 人已经完成健康体检。拖把等清洁用具放置在食品加工

操作区域。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂餐厅就餐一米线标识清楚，有提倡节约的宣传标语。洗手处备有洗手液。有消毒液、口罩等防疫物资储备，专区存放。后厨及卫生间纱窗完好，已清洗。地面地漏更换改造尚有部分未完成。洗碗机已完成清洗。已设置免费加饭点。冻库库存较规范。粮油副食库存较规范。大宗食材的采购进货渠道无变更。新进从业人员已完成健康体检，健康证交由学校食堂管理人员逐个核对。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂餐厅就餐一米线标识清楚，有提倡节约的宣传标语。有消毒液、口罩等防疫物资储备。后厨洗碗间纱窗部分未安装、地漏有部分未安装到位。洗碗机清洗未达标，要求今日再次全面清洁。冻库冷藏室灯不亮，库存较规范。副食库存欠规范，个别货品外包装污浊明显。白案间面粉放置无防鼠措施。新进从业人员已完成健康体检。存在多处卫生死角。已切配杏鲍菇发酸，现场已做销毁处理。

(二)二食堂餐厅就餐一米线标识清楚，有提倡节约的宣传标语。门口处备有免洗手消毒液。有消毒液、口罩等防疫物资储备，专区存放。后厨地面卫生欠佳。洗碗机已完成清洗。冻库冻品库存较规范。副食库欠规范，个别货品外包装污浊。大宗食材采购进货渠道无变更。新进从业人员已完成健康体检。烹饪间存

放闲置设备。继续执行营业场所每日二次空气消毒、每日监测从业人员体温、戴口罩、晨检报告制度。

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4日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)