

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕27号

2020年5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：

2020年5月21日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业防疫期间的主、副食品库房储存规范性情况、从业人员体温检查情况、食品加工操作流程情况，以及对餐饮企业人员健康证办理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)一食堂主食库房分区规范，离墙离地放置。副食库存储大米，存在主副食混放，欠规范。冻库冷藏区照明灯损坏，存储较规范。员工晨检按一日两次体温执行，规范记录。提醒管理人员进行从业人员健康证过期情况清理，及时去办理新的健康证。早餐售卖间包子重叠放置。食品添加剂记录欠规范，要求马上整改。清真民族餐厅调料标识及冰箱冻品存储较规范。食堂已制定

疫情期间突发情况应急预案。

(二)二食堂主食库房分区规范，离墙离地放置。副食库存储大米，存在主副食混放，欠规范。冻库存储较规范，个别冻品无日期标识。员工晨检按一日两次体温执行，规范记录。提醒管理人员进行从业人员健康证过期情况清理，及时去办理新的健康证。冰箱内冻品未密闭保存，西红柿酱过夜未及时废弃处理，爱尚五谷档口冰箱冷冻温度未达标，库存较大，要求尽快处理。食堂已制定疫情期间突发情况应急预案。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂主食库房分区规范，离墙离地放置。副食库存储油、面粉，存在主副食混放，欠规范。冰箱存储欠规范，部分冻品无日期标识。员工晨检按一日两次体温执行，规范记录。提醒管理人员进行从业人员健康证过期情况清理，要求持有效健康证上岗。留样柜无温度显示，留样记录不完整。隔夜油炸用油未及时废弃，已现场处理。食堂已制定疫情期间突发情况应急预案。

(二)四食堂主食库房分区规范，离墙离地放置。副食库存储大米、面粉，存在主副食混放，储物箱无标识等欠规范情况。冰箱存储欠规范，部分冻品无日期标识。员工晨检按一日两次体温执行，规范记录。提醒管理人员进行从业人员健康证过期情况清理，要求持有效健康证上岗。留样柜无温度显示。净菜置于沥水筐中。食堂已制定疫情期间突发情况应急预案。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂主食库房分区规范，离墙离地放置，暂时无面粉库存。副食库货品存储较规范，离地离墙放置，原材料为近期进货。冻库存储较规范。当日水面未标识日期。员工晨检按一日两次体温执行，规范记录。提醒管理人员进行从业人员健康证过期情况清理，要求持有效健康证上岗。冰箱里培根未覆膜保存，立即销毁处理。个别售卖间保温水未及时更换。食堂已制定疫情期间突发情况应急预案。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂主食库房分区规范，离墙离地放置，有个别大米内有米虫，要求马上进行退换货处理。副食库货品存储较规范，芝麻包装袋有破损，立即更换为储物箱保存。冰箱存储欠规范，部分冻货无拆封日期标识。员工晨检按一日两次体温执行，规范记录。提醒管理人员严格执行从业人员持健康证上岗要求。早餐档口私自售卖凉面，已制止出售。火锅调料档口存储过多，要求规范进入库房存放。

(二)二食堂主食库房分区规范，离墙离地放置，有部分大米内有米虫，要求马上进行退换货处理。副食库货品存储较规范，芝麻包装袋有破损，立即更换为储物箱保存。冻库存储较规范。留样柜温度计显示异常，疑为温度计损坏，要求尽快更换。员工晨检按一日两次体温执行，规范记录。提醒管理人员进行从业人员健康证过期情况清理，要求持有有效健康证上岗。学生及教工

有序引导就餐，秩序良好。

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5月22日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)