

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕49号

2020年7月3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7月3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、食堂设备实施维修维护情况、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)一食堂主食库存量较少，周转期1周左右，米面未发现生虫、变质等现象。油品密封良好，质地均匀，均为近期生产产品。供货商资质文件及高校供应准入证齐全，有相应产品质量检测报告。全部为2020年的质量检测报告。设备设施保养维护记录欠规范，工用具消毒登记欠规范，要求进行规范化整改。择过的净菜存放容器欠规范。前次问题已经整改。

(二)二食堂主食库存量较少，周转期 2 周左右，米面未发现生虫、变质等现象。油品密封良好，质地均匀，均为近期生产产品。供货商资质文件及高校供应准入证齐全，有相应产品质量检测报告。全部为 2020 年的质量检测报告。设备设施保养维护记录欠规范，未及时登记，要求进行规范化整改。刀具保存欠规范。消防通道防火门加锁。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)三食堂主食库存量较少，周转期 1 周左右，米面未发现生虫、变质等现象。油品密封良好，质地均匀，均为近期生产产品。供货商资质文件及高校供应准入证齐全，有相应产品质量检测报告。部分为 2019 年的质量检测报告，均在一年期限内。设备设施保养维护记录欠规范，工用具消毒登记欠规范，要求进行规范化整改。前次厨余问题已经整改，仍欠规范需要进一步规范。

(二)四食堂主食库存量较少，周转期 1 周左右，米面未发现生虫、变质等现象。油品密封良好，质地均匀，均为近期生产产品。供货商资质文件及高校供应准入证齐全，有相应产品质量检测报告。部分为 2019 年的质量检测报告，均在一年期限内。设备设施保养维护记录较规范，工用具消毒登记欠规范，要求进行规范化整改。前次厨余问题已经整改，仍欠规范需要进一步规范。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂主食库存量较少，周转期 1 周左右，米面未发现有生虫、变质等现象。油品密封良好，质地均匀，均为近期生产产品。供货商资质文件及高校供应准入证齐全，有相应产品质量检测报告。部分为 2019 年的质量检测报告，均在一年期限内。设备设施保养维护记录较规范，工用具消毒登记欠规范，要求进行规范化整改。一次性餐盒装调料。前次厨余登记不及时，问题已经整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂主食库存量较少，周转期 2 周左右，米面未发现有生虫、变质等现象。油品密封良好，质地均匀，均为近期生产产品。供货商资质文件及高校供应准入证齐全，有相应产品质量检测报告。部分为 2019 年的质量检测报告，均在一年期限内。设备设施保养维护记录较规范，工用具消毒登记欠规范，要求进行规范化整改。调料盒部分标识不清晰。前次问题已经整改。

(二)二食堂主食库存量较少，周转期 1 周左右，米面未发现有生虫、变质等现象。均为近期生产产品。供货商资质文件及高校供应准入证齐全，有相应产品质量检测报告。部分为 2019 年的质量检测报告，均在一年期限内。设备设施保养维护记录欠规范，工用具消毒登记欠规范，要求进行规范化整改。教工餐西瓜分切准备过早。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7月3日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开)