

# 重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2021〕26号

## 2021年4月7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：

2021年4月7日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂食品晨检执行情况检查、食堂信息公示规范性检查，食堂餐具清洗流程检查，食堂加工操作流程规范性检查，前次问题整改复查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) 一食堂食品晨检工作管理较规范，晨检考勤登记表记录较规范。信息公示牌公示了食堂经营许可证、食品添加剂使用情况及主要食材来源。内部食品安全自查内容及陪餐制度执行情况需要进一步整改公示内容。餐具洗消流程欠合理，要求改进洗消流程，增加可操作性。副食库香菇无标识、无厂家信息。新开档口饮料机有油渍。冻库存放未覆膜密闭食材半成品，现场销毁。

管道滴漏油污，污染地面。

(二)二食堂食品晨检工作管理较规范，晨检考勤登记表记录较规范。信息公示牌公示了食堂经营许可证、食品添加剂使用情况及主要食材来源。内部食品安全自查内容及陪餐制度执行情况需要进一步整改公示内容。公示栏位置过高，建议更换位置。餐具洗消流程欠合理，要求改进洗消流程，增加可操作性。一次性餐具盛装食材。冻库地面卫生欠佳。前次问题已整改。

## **二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况**

(一)三食堂食品晨检工作管理较规范，晨检考勤登记表记录欠规范。信息公示牌公示了食堂经营许可证、食品添加剂使用情况及主要食材来源、内部食品安全自查内容。陪餐制度执行情况需要进一步整改公示内容。餐具洗消流程欠合理，无化学消毒环节，要求改进洗消流程。筷子洗消程序无化学消毒过程。筷子消毒车不能密闭。饭桶外观油渍。前次问题已整改。

(二)四食堂食品晨检工作管理较规范，晨检考勤登记表记录欠规范。信息公示牌公示了食堂经营许可证、内部食品安全自查内容及主要食材来源，食品添加剂使用与实际不符，陪餐制度执行情况公示需要进一步整改。公示栏位置不佳，建议更换。餐具洗消流程无消毒剂清洗流程，要求改进洗消流程，增加规范性。调料无标识。刀具无刀具箱。垃圾桶无盖。使用一次性餐具盛装食材。前次问题已整改。

### **三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况**

(一)五食堂食品晨检工作管理较规范，晨检考勤登记表记录较规范。信息公示牌公示了食堂经营许可证、食品卫生评级 A 级、食品安全自查表、上级市场监督所检查报告单、食品添加剂使用情况及主要食材来源。陪餐制度执行情况需要进一步规范公示内容。餐具洗消流程较合理，基本达到清洗、消毒要求。天花板使用后未及时恢复位置。后厨地面积水、油渍。前次问题部分整改。

### **四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况**

(一)一食堂食品晨检工作管理较规范，晨检考勤登记表记录较规范。信息公示牌公示了食堂经营许可证、食品卫生评级 A 级、食品安全自查表、上级市场监督所检查报告单、食品添加剂使用情况及主要食材来源。陪餐制度执行情况需要进一步规范公示内容。餐具洗消流程欠合理，要求改进洗消流程，增加可操作性。冰箱有食材未密闭存放。冻库存放自制咸菜，现场销毁。前次问题部分整改。

(二)二食堂食品晨检工作管理较规范，晨检考勤登记表记录较规范。信息公示牌公示了食堂经营许可证、食品卫生评级 A 级、食品安全自查表、上级市场监督所检查报告单、食品添加剂使用情况及主要食材来源。陪餐制度执行情况需要进一步规范公示内容。餐具洗消流程较合理，基本达到清洗、消毒要求。灶台周围卫生欠佳。前次问题已整改。

## 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

2021年4月7日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)