

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕96号

2020年12月2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12月2日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业冻禽肉检验检疫情况进行检查、食品添加剂使用情况进行检查，食堂食品加工过程规范性检查，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) 一食堂冻库冻禽肉存储量较合适，堆码整齐，检疫检验抽检合格。冻库卫生欠佳，防滑垫破损，建议更换。食品添加剂使用登记本记录规范，食品添加剂专门存放，加锁保管。冰箱冻品存储规范性较好。前次留样间附近玻璃门及防火门卫生状况未改善。存在烹饪间、加工间楼顶滴水情况。需要采取必要的措施，以防菜品受到污染。早上垃圾袋堆放门口。早餐回收餐具不及时，

餐具堆放较多。

(二)二食堂冻库冻禽肉存储量较合适，堆码整齐，检疫检验抽检合格。冻库卫生欠佳，防滑垫破损，建议更换。食品添加剂使用登记本记录规范，食品添加剂专门存放，加锁保管，锁已损坏。冰箱冻品存储密封不严，要求整改。安全防火通道上锁。团餐档口汤桶直接置于地面。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂冰箱冻禽肉存储量较合适，堆码较整齐，检疫检验抽检合格。冷藏肉品无品名标识。食品添加剂使用登记本记录规范，食品添加剂专门存放，加锁保管。主食库房大米品种粳米品牌更换未及时报备。限今日补办报备手续。中午质检报告电子版已补。调料盒无品名标识。防火门、后厨门框、灶台卫生不达标。前次收餐间墙壁及蒸饭间卫生已经整改。泔水桶卫生不达标。

(二)四食堂冰箱冻禽肉存储量较合适，堆码较整齐，检疫检验抽检合格。冷藏泡椒无品名时间标识。冒菜隔夜已切配净菜未及时废弃处理。副食库粉条无包装，存储箱卫生欠佳。主食库房大米品种粳米品牌更换未及时报备。现今日补办报备手续。中午质检报告电子版已补。调料盒无品名标识。木耳切配后冷冻。冷藏物品未覆膜保存。部分档口及筷子消毒车卫生欠佳。泔水桶卫生不达标。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂冻库冻禽肉存储较多，堆码整齐，检疫检验抽检合格。冻库卫生较好，有环境温度监测记录。冰箱冻品存储血旺未加时间品名标识。食品添加剂使用登记本记录规范，食品添加剂专柜存放，加锁专人保管。垃圾桶堆放区卫生欠佳，垃圾桶不能垃圾堆放过多，未达到密封状态，桶外卫生不达标。要求加强每日清洗，保持外观的洁净度，垃圾堆放不要过满。调料盒使用糖果盒，要求马上整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂冻库冻禽肉存储量较合适，堆码整齐，检疫检验抽检合格。冻库卫生情况较佳。冰箱内冻品标识情况较规范。食品添加剂使用登记本记录规范，食品添加剂专门存放，加锁保管。冰箱冻品取用后未及时密封保存。前次冻库牛肉卷无标识问题已经整改到位。其他栏杆及配电箱卫生问题，菜架卫生问题已经整改。

(二)二食堂冻库冻禽肉存储量较合理，堆码整齐，检疫检验抽检合格。冻库卫生较好。冰箱冻品存储品名标识较为规范。食品添加剂使用登记本记录规范，食品添加剂专门存放，加锁保管。教工餐餐具专柜消毒，餐具提前预热，效果较好。新开智慧餐厅自选餐菜品丰富多样，品质优良，提供多种选择，可以满足不同人群就餐需要。今日试用结算系统还需要进一步优化。

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

2020年12月2日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)