

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕147号

2019-2020-1 学期第 18 周学校食堂食品

安全监督检查情况通报

校内各餐饮服务企业：

2019 年 12 月 30 日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的副食品库房储存情况、食品加工操作流程规范性情况、留样管理情况，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)一食堂副食品库房副食品、调料品存储较规范，符合离墙离地、分类分区的基本要求，未发现产品过期、变质、包装渗漏等情况。留样有专人管理，监督样本登记、收集等工作。样本标识基本符合规范要求，存储环境温度达标。部分净菜筐使用沥水筐，易造成净菜污染，要求进一步整改。调料盒无标识。

(二)二食堂副食品库房副食品、调料品存储较规范，符合离

墙离地、分类分区的基本要求，未发现产品过期、变质、包装渗漏等情况。留样有专人管理，监督样本登记、收集等工作。样本标识基本符合规范要求，存储环境温度达标。部分净菜筐使用沥水筐，易造成净菜污染，要求进一步整改。部分冰箱未及时除霜。

(三) 各食堂其余前次问题已整改。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一) 三食堂副食品库房副食品、调料品存储较规范，符合离墙离地、分类分区的基本要求，未发现产品过期、变质、包装渗漏等情况。有整袋米面存放副食库。留样有专人管理，监督样本、登记、收集等工作。样本标识欠规范，样本容器大小不一，存储环境温度达标。部分净菜筐使用沥水筐，易造成净菜污染，要求进一步整改。冰箱存储肉品未加膜密闭。

(二) 四食堂副食品库房副食品、调料品存储较规范，符合离墙离地、分类分区的基本要求，未发现产品过期、变质、包装渗漏等情况。留样有专人管理，监督样本登记、收集等工作。样本标识欠规范，样本容器大小不一，存储环境温度达标。留样柜底层积水，要求查找原因，及时维修。部分净菜筐使用沥水筐，易造成净菜污染，要求进一步整改。档口原材料置地。

(三) 食堂前次问题已整改,餐具洗消问题已经部分整改。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一) 五食堂副食品库房副食品、调料品存储较规范，符合离墙离地、分类分区的基本要求，未发现产品过期、变质、包装渗

漏等情况。留样有专人管理，负责样本登记、收集、称量等工作。样本标识基本符合规范要求，存储环境温度达标。部分净菜筐使用沥水筐，易造成净菜污染，要求进一步整改。成品菜放置在沥水筐下方，要求立即整改，以防止菜品污染。

(二) 前次问题已整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一) 一食堂副食品库房副食品、调料品存储较规范，符合离墙离地、分类分区的基本要求，未发现产品过期、变质、包装渗漏等情况。留样有专人管理，监督样本登记、收集等工作。样本标识基本符合规范要求，存储环境温度达标。部分净菜筐使用沥水筐，易造成净菜污染，要求进一步整改。冰箱内滴水疑似污染肉馅，要求现场销毁。

(二) 二食堂副食品库房副食品、调料品存储较规范，符合离墙离地、分类分区的基本要求，未发现产品过期、变质、包装渗漏等情况。留样有专人管理，监督样本登记、收集等工作。样本标识基本符合规范要求，存储环境温度达标。部分净菜筐使用沥水筐，易造成净菜污染，要求进一步整改。

(三) 食堂前次问题已整改。

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

2019年12月31日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)