

# 重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕67号

## 2020年9月22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9月22日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂信息公示情况、餐具洗消效果检查情况、健康证办理情况，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) 一食堂有标准的信息公示栏，食堂证照、食堂评级、监管人员及负责人信息齐全，公示健康证复印件未进行及时更新。投诉电话已在显著位置公示。健康证抽查合格，3位从业人员持有健康证或体检回执单。餐具洗消效果抽检未达标，部分餐具残留点状污渍或破损。洗净餐具的保洁容器与回收餐具容器区分度不足。调料瓶无标识。一次性餐具盛放调料。前次问题已经部分

整改。

(二)二食堂有标准的信息公示栏，食堂证照、食堂评级、监管人员及负责人信息齐全，公示健康证复印件已进行更新。已在显著位置公示投诉电话。健康证抽查基本合格，档口6位从业人员持有健康证或体检回执单。餐具洗消效果抽检未达标，部分餐具残留点状污渍或破损。洗净餐具的保洁容器与回收餐具容器区分度不足。前次留样问题已经整改。

## **二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况**

(一)三食堂有标准的信息公示栏，食堂证照、食堂评级、监管人员及负责人信息齐全，公示健康证复印件未进行更新。已在显著位置公示投诉电话。健康证抽查合格，档口4位从业人员持有健康证。餐具洗消效果抽检未达标，部分餐具残留污渍或破损。餐具损坏率稍高，建议对餐具进行全面筛选，更新部分餐具。餐具的保洁容器与回收餐具容器无明显区分度。前次问题已部分整改，餐具洗消池标识整改未达标。

(二)四食堂有标准的信息公示栏，食堂证照、食堂评级、监管人员及负责人信息齐全，公示健康证复印件未进行更新。已在显著位置公示投诉电话。健康证抽查合格，档口4位从业人员持有健康证。餐具洗消效果抽检未达标，部分餐具残留点状污渍或破损。餐具损坏率稍高，建议对餐具进行全面筛选，更新部分餐具。筷子洗消后自然晾干，缺乏烘干环节。前次问题已经整改。

### **三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况**

(一)五食堂有标准的信息公示栏，食堂证照、食堂评级、监管人员及负责人信息齐全，公示健康证复印件已进行更新。已在显著位置公示投诉电话。健康证抽查合格，档口 4 位从业人员均持有健康证。餐具洗消效果抽检未达标，部分餐具残留点状污渍。洗净餐具的保洁容器为沥水筐，建议更换。前次白糖存储问题及净菜重叠放置问题整改。

### **四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况**

(一)一食堂有标准的信息公示栏，食堂证照、食堂评级、监管人员及负责人信息齐全，公示健康证复印件已进行更新。已在显著位置公示投诉电话。健康证抽查合格，档口 11 位从业人员持有健康证或体检回执单。餐具洗消效果抽检未达标，部分餐具残留点状污渍或破损。洗净餐具的保洁容器与回收餐具容器无明显区分度。米饭容器使用后未及时清洗。冻库炊具直接放置地面。前次设备标识、留样问题已经整改。

(二)二食堂有标准的信息公示栏，食堂证照、食堂评级、监管人员及负责人信息齐全，公示健康证复印件已进行更新。已在显著位置公示投诉电话。健康证抽查合格，档口 5 位从业人员均持有健康证。餐具洗消效果抽检基本达标。闲置冰箱积水未及时清洁。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9月22日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)