重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕116号

2019-2020-1学期第13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11月26日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的米面油质量及储存情况、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)一食堂使用松花江珍珠米为一级粳米；籼米使用回兴香米，等级为二级籼米。面粉使用舞莲精制粉、宇东雪花粉两个品牌。食用油使用元宝一级大豆油及味泽园四级菜籽油。米面油质检报告部分为上半年时间。要求进行规范每半年必须更新质检报告。储存较规范，库存周转期不超过25天。酸奶水果档口灭蚊灯位置不规范，前次安全问题已整改。白案间工作人员私人物品

乱放，口罩佩戴不合格。

(二)二食堂使用松花江珍珠米为一级粳米；籼米使用回兴香米，等级为二级籼米，及高山油米等级为三级籼米。 面粉使用舞莲精制粉、宇东雪花粉两个品牌。食用油使用元宝一级大豆油及味泽园四级菜籽油。米面油质检报告部分为上半年时间。要求进行规范每半年必须更新质检报告。储存较规范，库存周转期不超过 26 天。主食库房防护网未整改。一坛自制泡菜未处理。前次瓦罐汤安全问题已整改。

(三) 各食堂前次问题已整改。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂使用松花江珍珠米为一级粳米；籼米使用高山油米，等级为三级籼米。面粉使用宇东野牛雪花粉、五得利五星级特精粉、思丰超级雪花粉三个品牌。食用油使用味泽园一级大豆油及四级菜籽油。米面油质检报告部分为上半年时间。要求进行规范每半年必须更新质检报告。面粉堆码欠规范，库存周转期符合要求。操作间有网挂。设备未保养。烟罩滴水，造成地面积水。灭蚊灯问题已经整改。

(二)四食堂使用松花江珍珠米为一级粳米；籼米使用高山油米，等级为三级籼米。面粉使用宇东野牛雪花粉、五得利五星级特精粉、思丰超级雪花粉三个品牌。食用油使用味泽园一级大豆油及四级菜籽油。米面油质检报告部分为上半年时间。要求进行规范每半年必须更新质检报告。面粉堆码欠规范，库存周转期符

合要求。洁净餐具直接置地。使用一次性餐盒盛装油性调料。前次问题已整改。

(三)食堂前次问题已整改。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂使用壹禄鸿珍珠米为一级粳米；籼米使用圣灯山米，等级为三级籼米。面粉使用五得利五星级特精粉、香满园小麦粉600、宇东雪花粉三个品牌。食用油使用味泽园品牌一级大豆油及国宝四级菜籽油。米面油质检报告部分为上半年时间。要求进行规范每半年必须更新质检报告。储存较规范，库存周转期不超过25天。库房管理培训有待进一步加强。

(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)一食堂使用樵坪珍珠米为一级粳米；籼米使用樵坪禾芯米，等级为三级籼米。面粉使用宇东紫珍珠高筋粉、宇东雪花粉两个品牌。食用油使用元宝一级大豆油及口福三级菜籽油。米面油质检报告部分为上半年时间。要求进行规范每半年必须更新质检报告。储存较规范，库存周转期不超过25天。档口存放大米临近保质期，要求做退货处理。冰箱冻肉未覆膜保管。自制油标签不规范，现场销毁。

（二）二食堂使用樵坪珍珠米为一级粳米；籼米使用樵坪禾芯米，等级为三级籼米。面粉使用宇东紫珍珠高筋粉、宇东雪花粉两个品牌。食用油使用元宝一级大豆油及口福三级菜籽油。米

面油质检报告部分为上半年时间。要求进行规范每半年必须更新质检报告。储存较规范，库存周转期不超过25天。烹饪操作间地面卫生不达标。

(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11月26日

(联系人：熊远钢　联系电话：13452991323)