

# 重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕118号

## 2019-2020-1 学期第 14 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2日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的企业经营资质情况、食品加工操作流程规范性情况、晨检执行情况、员工培训记录、公示栏公示情况，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)一食堂有公司经营资格复印件。每日执行晨检制度。员工培训有，未形成规范记录。公示栏公示食品安全管理员、安全等级标识、健康证复印件、食品添加剂使用情况、市场监管信息五项齐全，符合规范要求。半成品及净菜存放不规范。调料混放。冰箱存放酸奶未覆膜，切开水果隔夜放置，已做现场销毁处理。早餐售卖人员着装不规范。

(二)二食堂有公司经营资格复印件。每日执行晨检制度。员工培训记录有，记录较规范。公示栏公示食品安全管理员、安全等级标识、健康证复印件、食品添加剂使用情况、市场监管信息五项齐全，符合规范要求。从业人员售卖间工作期间不戴口罩。

(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)三食堂有公司经营资格复印件。每日执行晨检制度。员工培训记录有，记录较规范。公示栏公示食品安全管理员、安全等级标识、健康证复印件、食品添加剂使用情况、市场监管信息五项齐全，符合规范要求。半成品及净菜存放不规范。部分灶台未及时清洁，卫生不达标。餐具存放容器不规范，要求立即整改。

(二)四食堂有公司经营资格复印件。每日执行晨检制度。员工培训记录有，记录较规范。公示栏公示食品安全管理员、安全等级标识、健康证复印件、食品添加剂使用情况、市场监管信息五项齐全，符合规范要求。净菜重叠放置。工具未规范放置。

(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)五食堂有公司经营资格复印件。每日执行晨检制度。员工培训记录有员工签到，记录较规范。公示栏公示食品安全管理员、安全等级标识、健康证复印件、食品添加剂使用情况、市场

监管信息五项齐全，符合规范要求。热德卤档口工用具隔夜未清洁。餐具保洁柜内食盐与清洁剂混放。冰箱未及时保洁。

(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) 一食堂有公司经营资格复印件。每日执行晨检制度。员工培训记录有，记录较规范。公示栏公示食品安全管理员、安全等级标识、健康证复印件、食品添加剂使用情况、市场监管信息五项齐全，符合规范要求。汤圆粉存放不规范，疑似污染，立即予以现场销毁处理。前次面粉存放领用问题已经整改。

(二) 二食堂有公司经营资格复印件。每日执行晨检制度。员工培训记录有，记录较规范。公示栏公示食品安全管理员、安全等级标识、健康证复印件、食品添加剂使用情况、市场监管信息五项齐全，符合规范要求。烹饪操作间酱料容器保洁不及时。

(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2日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)