

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕130号

2019-2020-1 学期第 16 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16日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的食品留样管理规范性、食品加工操作流程规范性情况、鲜肉冻肉检疫检验情况，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)一食堂留样有专人负责管理，专柜冷藏存储，留样标本欠规范，米饭和配菜共同留样菜量过少，未发现漏留样现象，留样符合规定时限48小时，部分留样标识时间记录欠规范，留样登记欠规范。鲜肉检疫票据合格，冻肉随货同行记录欠规范。部分菜板标识脱落，净菜放置欠规范。

(二)二食堂留样有专人负责管理，专柜冷藏存储，留样标本

较齐全，未发现漏留样现象，留样符合规定时限 48 小时，留样标识时间记录欠规范，留样登记欠规范。鲜肉检疫票据合格，冻肉随货同行记录欠规范。售卖间天花板脱落、有网挂。净菜筐直接置地面。部分调料盒无标识。毛菜净菜混放。

(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) 三食堂留样有专人负责管理，专柜冷藏存储，留样标本较齐全，未发现漏留样现象，留样符合规定时限 48 小时，留样标识时间记录欠规范，留样登记欠规范。鲜肉检疫票据合格，冻肉随货同行记录欠规范。售卖间天花板脱落、有网挂。净菜筐直接置地面。部分调料盒无标识。毛菜净菜混放主食库房排风口及抽排防护网空隙过大，要求进行整改。

(二) 四食堂留样有专人负责管理，专柜冷藏存储，留样标本较齐全，未发现漏留样现象，留样符合规定时限 48 小时，留样标识时间记录欠规范，留样登记欠规范。鲜肉检疫票据合格，冻肉随货同行抽查记录欠规范。副食库房有整袋米面与副食混放。净菜放置欠规范。部分调料盒无标识。部分档口副食调料直接置地存放。

(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) 五食堂留样有专人负责管理，专柜冷藏存储，留样标本较齐全，未发现漏留样现象，留样符合规定时限 48 小时，留样

标识时间记录欠规范，留样登记较规范。鲜肉检疫票据合格，冻肉随货同行记录欠规范。从业人员在售卖间工作期间未戴口罩、玩手机。档口冰箱存放净菜未覆膜密闭。菜板无生熟标识。个别档口存放食盐量过多，使用油品品牌与现库存品牌不一致，要求规范管理，确认来源。

(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)一食堂留样有专人负责管理，专柜冷藏存储，留样标本较齐全，未发现漏留样现象，留样符合规定时限 48 小时，留样标识时间记录欠规范，留样登记较规范。鲜肉检疫票据合格，冻肉随货同行记录欠规范、抽查无近期记录。员工佩戴戒指。冰箱冻肉未密闭保存，现场销毁处理。净菜重叠放置。

(二)二食堂留样有专人负责管理，专柜冷藏存储，留样标本较齐全，未发现漏留样现象，留样符合规定时限 48 小时，留样标识时间记录欠规范，留样登记较规范。鲜肉检疫票据合格，冻肉随货同行记录欠规范。教工自助餐 12 个品种，保温措施规范。餐具清洁度达标。后厨地面较油腻，要求加强清洁。

(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17日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)