

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕131号

2019-2020-1 学期第 17 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餐具洗消流程情况、食品加工操作流程规范性情况、环境卫生情况，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)一食堂餐具洗消流程管理较规范，符合一清二洗三消毒的基本步骤，洗碗机滤网清洁度较好，工人对作业顺序较了解，使用消毒剂配比不准确，随意性大，已经提出整改意见。餐厅餐桌椅清洁度较好。卫生间洗手液配置齐全，墙面卫生及拖把池卫生状况欠佳。副食库、主食库存在卫生死角。再次提出酸奶水果捞档口开放区域冰箱存无锁的安全问题。

(二)二食堂餐具洗消流程管理欠规范，洗碗机滤网清洁度较好，员工到岗不及时。现场洗碗机前堆放不洁餐具未及时清洗，餐具盛装容器不规范，从色型上无区分已经提出整改意见。餐厅餐桌椅清洁度较好。卫生间洗手液配置齐全，墙面卫生及拖把池卫生状况欠佳。

(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)三食堂餐具洗消流程管理较规范，符合一清二洗三消毒的基本步骤，洗碗机滤网清洁度较好，消毒剂自动吸入式使用。工人对作业顺序较熟悉。筷子无高温干燥过程，采用自然晾干。对筷子的洗消程序提出意见，要求暂时增加化学消毒流程，尽快修复或重新采购高温消毒柜对筷子进行高温消毒干燥。餐厅餐桌椅清洁度较好。卫生间洗手液配置齐全，卫生状况较好。

(二)四食堂餐具洗消流程管理较规范，符合一清二洗三消毒的基本步骤，洗碗机滤网清洁度较好，消毒剂自动吸入式使用。工人对作业顺序较熟悉。筷子采用自然晾干。对筷子的洗消程序提出意见，要求暂时增加化学消毒流程，尽快恢复高温消毒柜对筷子进行高温消毒干燥。餐厅餐桌椅清洁度较好。卫生间洗手液配置齐全。冰箱间地面卫生不达标。冰箱红豆未加膜。筷子储存车未及时保洁。

(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)五食堂餐具洗消流程管理较规范，符合一清二洗三消毒的基本步骤，洗碗及烘干一体机运转良好，工人对作业顺序较熟悉。消毒剂配比在合理范围。餐厅餐桌椅清洁度较好。卫生间洗手液配置齐全，卫生状况较好。主副食库房存在卫生死角。前次食盐档口存放过多问题已经整改。食用油来源已经确认，属于正常供应途径供货。

(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)一食堂餐具洗消流程管理较规范，符合一清二洗三消毒的基本步骤，洗碗机滤网清洁度较好，工人对作业顺序较了解。洗涤剂消毒剂混合使用，已经提出整改意见。餐厅餐桌椅清洁度较好。卫生间洗手液配置齐全，卫生状况较好，墙面高处有卫生死角。前次留样记录问题部分整改。

(二)二食堂餐具洗消流程管理较规范，符合一清二洗三消毒的基本步骤，洗碗机滤网清洁度较好，工人对作业顺序较了解。洗涤剂消毒剂混合使用，已经提出整改意见。餐厅餐桌椅清洁度较好。卫生间洗手液配置齐全，卫生状况较好。

(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。

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23日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)