

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2021〕37号

2021年4月28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：

2021年4月28日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂副食库存储情况检查、餐厨垃圾处理转移情况检查，食堂加工操作流程规范性检查，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) 一食堂副食库房较规范，干副存储符合离墙离地、分区分类存储的基本要求。未发现食材变质、腐败、超过使用期限等情况。干辣椒未标识日期。调料粉标识不清。泔水厨余垃圾每日清运，接收单位为学校指定单位。转运登记本登记齐全。豆浆记忆预装豆浆数量偏多，未加日期标识。库房预包装复合调料包装欠规范。冻库南瓜饼包装已经整改，基本符合规范。前次问题

已经整改。

(二)二食堂食品米面油供货商均为重庆融盛粮油公司,公司营业执照、食品经营许可证及准入证齐全。冻品供货商为零下十八度科技有限公司,营业执照及食品经营许可证、准入证合格。鲜肉供货商为重庆旭帆食品有限公司,资质文件齐全。鲜肉送货手工票抽检,送货单无公章,为重庆乐波食品批发的送货单据,视为不合格。前次问题已经整改。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂副食库房较规范,干副存储符合离墙离地、分区分类存储的基本要求。未发现有食材变质、腐败、超过使用期限等情况。干辣椒未标识日期。调料粉标识不清。泔水厨余垃圾每日清运,接收单位为学校指定单位。转运登记本登记齐全。售卖间垃圾桶未及时盖盖。白糖时间标识不规范。蒸饭间水池卫生欠佳。后厨门禁未关闭。前次问题已经整改。

(二)四食堂副食库房通风不好,存储食材离墙离地、分区分类的基本要求执行欠佳。副食库有米面油等主食、杂物混合存储。未发现有食材变质、腐败、超过使用期限等情况。副食库有通过快递购买的酸梅粉等,要求经理厘清来源,杜绝私自网购食材。泔水厨余垃圾每日清运,接收单位为学校指定单位。转运登记本齐全。冰箱内冷藏食材未覆膜密封存储,现场销毁。洗菜池卫生欠佳。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)五食堂副食库房较规范，干副存储符合离墙离地、分区分类存储的基本要求。未发现有食材变质、腐败、超过使用期限等情况。各品类包装、标识基本符合要求。泔水厨余垃圾每日清运，接收单位为学校指定单位。转运登记本登记齐全，稍欠规范，要求对接收单位名称进行明确。汉堡档口使用油品仍为转基因大豆油，现今日整改。设备未设置使用责任标牌。净菜叠放。前次问题已经整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂副食库房较规范，干副存储符合离墙离地、分区分类存储的基本要求。未发现有食材变质、腐败、超过使用期限等情况。各品类包装、标识基本符合要求。泔水厨余垃圾每日清运，接收单位为学校指定单位。转运登记本登记齐全，较规范。拉面档口存在餐具不规范叠放。通风管滴油污。白案间冰箱滴水。食材净菜日期标识为及时更新。冰箱放置开放区域未加锁管理。前次问题已经整改。

(二)二食堂副食库房较规范，干副存储符合离墙离地、分区分类存储的基本要求。未发现有食材变质、腐败、超过使用期限等情况。各品类包装、标识基本符合要求。泔水厨余垃圾每日清运，接收单位为学校指定单位。转运登记本登记齐全，较规范。过夜豆制品未及时废弃处理，现场销毁。调料盒标识欠规范，予以指导。走廊墙面卫生欠佳。楼梯地砖松动。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

2021年4月28日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)