

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2021〕112号

2021年12月29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12月29日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂食品添加剂管理情况、食堂副食库存储情况检查、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) 一食堂食品添加剂的采购较规范，未单独存储。档口领用后使用专箱加锁保管较规范，每日使用食品添加剂登记较规范。副食库房分类分区、离墙离地，管理较规范。冰箱内冷藏丸子未密封。分装肥牛无标识。白案间馅料未覆膜。加工后熟食存放在下次货架。熟食菜板切生食。熟食容器叠放。从业人员自带散装酸萝卜做员工餐，无员工餐标识，无品名时间标识。留样柜

未加锁。

(二)二食堂食品添加剂的采购较规范，未单独存储。江湖公社档口未使用专箱加锁保管，每日使用食品添加剂登记较规范。副食库房有食用油混放，货品离墙离地，无定期清理库房制度。对其冒菜电子秤进行精准度复核，去皮重量达到标准要求。指导切配间进行分区域管理，净污容器型质色上有明显区分。走廊垃圾桶外观卫生欠佳。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)三食堂食品添加剂的采购较规范，未单独存储。档口领用后使用专箱加锁保管较规范，每日使用食品添加剂登记较规范。副食库房分类分区、离墙离地，管理较规范，存在混放现象。冰箱内冻货存储较规范。后厨灯具卫生整改不够彻底，照明灯有一定改善。地面卫生、水池卫生需要进一步加强。

(二)四食堂食品添加剂的采购较规范，未单独存储。档口领用后未使用专箱加锁保管。无每日使用食品添加剂登记本，未进行食品添加剂使用登记。要求立即整改。档口从业人员自行在市场采购散装醪糟，加工成醪糟汤圆出售。要求立即整改，归口管理。要求开会时再次强调不得私自采购食材，违者处罚。冰箱内豆制品过夜未处置，现场销毁。前次问题已经整改。

三、莘莘餐饮经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂食品添加剂的采购、库房存储较规范。档口领用后使用专箱加锁保管保管较规范，但无每日使用食品添加剂登记

本，未进行使用登记。副食库房分类分区、离墙离地，管理较规范。档口使用的符合酱料部分预包装无生产日期。经核实，复合酱料外包装箱上显示生产日期。此类酱料不宜单独存放，需保留外包装箱完整信息。冰箱内毛菜与半成品使用区域未区分。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)一食堂食品添加剂的采购较规范，未单独存储。档口领用后使用专箱加锁保管较规范，每日使用食品添加剂登记较规范。副食库房分类分区、离墙离地，管理较规范。白案间面粉堆码较多，堆码量及离墙距离不符合要求，建议减少其领用量至一天使用量，增加防鼠措施，以保证面粉过夜安全。胡椒粉无标识现场销毁。冻品送货过程有置地面情况。前次问题已经整改。

(二)二食堂食品添加剂的采购较规范，未单独存储。档口领用后使用专箱加锁保管较规范，每日使用食品添加剂登记较规范。副食库房分类分区、离墙离地，今日送货货品未及时上架保管。教工餐菜品丰富多变，营养搭配较合理，可以满足绝大部分教职工的就餐要求。进入冬季，智慧餐厅菜品需要加强保温措施，保障菜品温度。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12月30日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)