

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕85号

2020年10月30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：

2020年10月30日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂米面油供货商资质检查情况、米面油质量检测报告检查情况、高危品种食材进货检查情况，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) 一食堂米面油供应商有相应的营业执照、食品经营许可证及准入证，且在有效期内。米面品种有质量检测报告，日期为去年或今年上半年。油品的质量检测报告与现库存品种不相吻合。高危品种抽查花甲冻货供应资质，有相应供货商资质证明文件及检测报告。已切配净菜存储欠规范，货架卫生不达标。菜板未标注生熟墩，生熟混用。冰箱冻品品名、日期标识欠规范。房

顶漏水，半成品米线容器疑是污染。

(二)二食堂米面油供应商有相应的营业执照、食品经营许可证及准入证，且在有效期内。米面品种有质量检测报告，日期为去年或今年上半年。油品的质量检测报告与现库存品种不相吻合。高危品种抽查花甲冻货供应资质，有相应供货商资质证明文件及检测报告。白案件设备铁锈多，卫生不佳。冰箱冻品无日期标识。冻库照明灯损坏。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)三食堂米面油供应商有相应的营业执照、食品经营许可证及准入证，且在有效期内。米面油品种有质量检测报告，日期为去年或今年上半年。高危品种抽查水产，待使用鱼类有供货资质。冻货的进货及验收程序粗放，有管理欠规范之处，已提出整改意见。刀具盒内锈迹较多，卫生不佳。香菇未洗先切。土豆存储容器直接置地。前次问题已经整改。

(二)四食堂米面油供应商有相应的营业执照、食品经营许可证及准入证，且在有效期内。米面油品种有质量检测报告，日期为去年或今年上半年。高危品种抽查水产，待使用鱼类有供货资质。冻货的进货及验收程序粗放，有管理欠规范之处，已提出整改意见。已切配净菜容器直接置地。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)五食堂米面油供应商有相应的营业执照、食品经营许可证及准入证，且在有效期内。相关品种有质量检测报告，日期

为去年或今年上半年。高危品种抽查巴沙鱼冻货供应资质，有相应供货商资质证明文件。后厨待切配土豆暂存处理欠规范。冰箱冻品标签不清晰。前次运输车问题已经整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂米面油供应商有相应的营业执照、食品经营许可证及准入证，且在有效期内。相关品种有质量检测报告，日期为今年上半年及下半年。高危品种查进口牛肉，有报关手续。主食库房门变形，门缝过大，要求尽快处理。净菜待切配土豆损坏处未剔除。半成品熟鸭子加工间暂存欠规范。售卖间加工人员未戴手套操作。洗碗机霉斑问题已经整改，初见成效。还需要进一步清洁处理。

(二)二食堂米面油供应商有相应的营业执照、食品经营许可证及准入证，且在有效期内。相关品种有质量检测报告，日期为今年上半年及下半年。高危品种查进口牛肉，有海关报关手续。冻库冻品堆码整齐、存放较规范。烹饪间存面包糠、食盐量较大。建议入副食库房，按需要逐日领取。

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

2020年10月30日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)