

# 重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2022〕12号

## 2022年3月3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：

2022年3月3日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂新档口专项检查、食堂进货渠道变更情况检查、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) 一食堂大宗食材供应商无变更，主食库房顶面有孔洞，要求尽快维修。本期新更换档口无。早上免费粥配套餐具清洁度不佳，要求食堂进行整改。副食库经整改已经较为规范。要求各食堂进行排水地沟水篦子状况，监管老师实地察看监督，保障防鼠措施第一道防线的有效性。后厨垃圾桶过满，未及时处理。自选餐半成品放置有进一步优化可能。前次问题已经整改。

(二)二食堂大宗食材供应商无变更，主食库房顶面有孔洞，要求尽快维修。本期新更换档口一个，从业人员均通过健康证明审核。早上免费粥配套餐具清洁度不达标，要求食堂进行整改。副食库空调清洁度不佳，要求进行继续清洁。新档口半成品叠放、盛放半成品餐具疑未清洗再装成品，要求进一步落实加工流程，杜绝污染成品可能。盐渍海带存放不当。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)三食堂大宗食材供应商无变更。售卖间天花板使用后未及时恢复，要求今日整改。本期新更换档口二个，从业人员均通过健康证明审核。蒸饭间卫生清洁度不佳，要求食堂进行整改。后厨烹饪间半成品叠放。灶台上方漏水严重，未及时寻求解决方案，要求及时上报，积极协调解决。货架部分卫生不佳。部分水池下卫生死角。前次问题已经整改。

(二)四食堂大宗食材供应商无变更。本期新更换档口二个，从业人员均通过健康证明审核。新档口炊具放置地面、使用沥水筐放置，要求立即整改。售卖间风扇灯具清洁度不佳，要求食堂进行整改。熟食刀具、砧板进行明显标识，参照色标管理要求食堂进一步进行排查落实。前次卫生死角已经整改，基本达标。

## **三、莘莘餐饮经营的容园五食堂检查情况**

(一)五食堂大宗食材供应商无变更，油库房水管有滴水情况，要求尽快维修。本期新更换档口四个，从业人员均通过健康证明审核。新档口存在隔夜素菜食材、豆制品未及时处置，予以现场

销毁处理。一次性餐盒盛装食材，白糖、猪油盛放容器欠规范、墙面瓷砖脱落未及时维修等问题。要求食堂对新档口加强食品安全知识教育、日常监督，帮助新档口快速适应新环境。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)一食堂大宗食材供应商无变更，油库房桶装菜籽油密封欠规范，要求退货处理。本学期新更换档口一个，尚未开始营业。熟食刀具未加明显标识，要求食堂对熟食刀具、菜板进入色标管理，工具专用。早餐油条偏小，请苟天华老师随后进行随机抽检。冻库馅料存放时间达一周，要求缩短存放周期，多次少量炒制。冰箱存储半成品未能提供溯源信息。卫生间玻璃及局部地面有卫生死角。

(二)二食堂大宗食材供应商无变更，油库房桶装菜籽油密封欠规范，要求退货处理。本学期无新更换档口。熟食刀具未加明显标识，要求食堂对熟食刀具、菜板进入色标管理，工具专用。冰箱间、后厨积水，地面卫生部分欠佳。冻库门外有卫生死角。冻库货架卫生欠佳。副食库环境卫生已经打扫。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

2022年3月4日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)