

# 重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2021〕108号

## 2021年12月17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17日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂纯净水机滤芯更换、饮料机清洗记录情况、食堂电子秤称菜容器去皮情况再检查、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) 一食堂纯水机一台，饮料机两台，滤芯清洗记录完整。每日清洗记录及时，并按照规定公示，接受消费者监督。对一家冒菜、一家自选餐电子秤及盛装容器或餐盘进行去皮克数计量复核，基本合格。要求食堂将此列入日常重点监督项目，加强就餐高峰期间的抽查，发现异常严肃处理。部分调料盒未每日清洁。

手抓饼有效期临近，现场销毁。前次问题已经整改。

(二)二食堂纯水机一台，饮料机一台，滤芯清洗记录完整。每日清洗记录及时，并按照规定公示，接受消费者监督。对一家冒菜、早餐称重电子秤及盛装容器进行去皮克数计量复核，基本合格。要求食堂将此列入日常重点监督项目，加强就餐高峰期间的抽查，发现异常严肃处理。蒸饭间大米仍存在少量过夜存放，无防鼠措施，要求立即整改，确保食材安全。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)三食堂无纯水机使用，饮料机两台，每日清洗记录记录及时，公示合理位置，接受消费者监督。对两家冒菜、一家冒菜电子秤及盛装容器或餐盘进行去皮克数计量复核，符合规范要求。要求食堂将此列入日常重点监督项目，加强就餐高峰期间的抽查，发现异常严肃处理。对档口使用的酸梅汤原材料来源进行追踪调查，由邓娟老师负责。前次问题已经整改。

(二)四食堂无纯水机使用，饮料机一台，滤芯清洗记录完整。每日清洗记录及时，并按照规定公示，接受消费者监督。对早餐电子秤及盛装容器或餐盘进行去皮克数计量复核，基本合格。要求食堂将此列入日常重点监督项目，加强就餐高峰期间的抽查，发现异常严肃处理。已切配土豆丝使用盛装容器欠规范，立即整改。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)五食堂无纯水机使用，饮料机两台，滤芯清洗记录完整。

每日清洗记录及时，并按照规定公示，接受消费者监督。对两家冒菜、一家自选餐电子秤及盛装容器或餐盘进行去皮克数计量复核，基本合格。要求食堂将此列入日常重点监督项目，加强就餐高峰期间的抽查，发现异常严肃处理。档口从业人员使用餐盘托盘切葱花，要求立即整改。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)一食堂纯水机使用两台，饮料机两台，豆浆机滤芯清洗记录完整。梦幻雪纯水机滤芯更换无纸质登记表。饮料机每日清洗记录及时，并按照规定公示。对冒菜电子秤及盛装容器或餐盘进行去皮克数计量复核，达到规范要求。冰箱内食材存放密封不严、标识更换不及时。食材混放。预包装复合酱料无规范标识，档口使用自制腌菜，现场销毁。前次问题已经整改。

(二)二食堂无纯水机使用，无饮料机使用。智慧餐厅自选餐称量设备计量复核，达到规范要求。要求食堂联系设备售后维护，每学期至少维护效验设备两次。教工餐餐盘逐个检查，消毒柜消毒两次，以保证餐盘的合格率。冻库食材存储较规范冰箱内个别食品标识有日期涂改情况，要求整改。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20日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)