

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2021〕24号

2021年3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：

2021年3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食品留样管理情况检查、食堂餐具完整性及洁净度情况检查，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) 一食堂食品留样工作由专人负责管理，食品留样柜温度达标，设备运行正常。食品留样盒标签书写较为规范。食品留样登记书写记录欠规范，签名使用打印，要求进行检查整改，日期、留样人不得使用电子版打印。食品留样抽检样本重量达到125g。餐具完整性及洁净度较佳，部分档口使用餐具或托盘存在破损、油渍污渍、裂纹等现象。菜板无标识。水果部分腐烂，现场已销

毁。前次问题部分整改。

(二)二食堂食品留样工作由专人负责管理,食品留样柜温度达标,设备运行正常。食品留样盒标签书写较为规范。食品留样登记书写记录欠规范,签名使用打印,要求进行检查整改,日期、留样人不得使用电子版打印。食品留样抽检样本重量达到 125g。餐具完整性及洁净度欠佳,部分档口使用餐具及托盘存在破损、油渍污渍、裂纹等现象。要求加大新餐具投入数量,不合格餐具强制淘汰。前次问题已整改。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂食品留样工作由专人负责管理,食品留样柜温度达标,设备运行正常。食品留样盒标签书写较为规范。食品留样登记书写记录欠规范,签名使用打印,要求进行检查整改,日期、留样人不得使用电子版打印。食品留样抽检样本重量达到 125g。餐具完整性及洁净度欠佳,部分档口使用餐具及托盘存在破损、油渍污渍、裂纹等现象。售卖间垃圾桶无盖。饭桶盖子油渍。菜板无标识。前次问题部分整改。

(二)四食堂食品留样工作由专人负责管理,食品留样柜温度达标,设备运行正常。食品留样盒标签书写较为规范。食品留样登记书写记录欠规范,签名使用打印,要求进行检查整改,日期、留样人不得使用电子版打印。食品留样抽检样本重量达 125g。餐具完整性及洁净度较差,部分档口使用餐具或托盘存在破损、油渍污渍、裂纹等现象。要求加大新餐具投入数量,不合格餐具

强制淘汰。前次问题已整改。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂食品留样工作由专人负责收集管理，食品留样柜温度达标，设备运行正常。食品留样盒上标签为公司统一制作，无留样人一栏，建议修改标签格式。食品留样登记较规范。少量样本留样量不足 125g。餐具完整性及洁净度较好，托盘三种颜色混用，建议统一调整，提高档口托盘一致性。后厨部分抽油烟机及墙壁油渍较多，售卖间地面及洗菜间墙面卫生不佳，要求尽快清洁到位。前次问题部分整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂食品留样工作由专人负责管理，食品留样柜温度达标，设备运行正常。食品留样盒标签书写较为规范。食品留样登记书写记录较规范。食品留样样本抽检留样量达到 125g。餐具完整性及洁净度较好，部分档口使用餐具为两种规格混用，建议统一调整，提高档口餐具一致性。售卖间员工未戴手套，净菜为规范存放，后地面有烟头。前次问题已经整改。

(二)二食堂食品留样工作由专人负责管理，食品留样柜温度达标，设备运行正常。食品留样盒标签书写较为规范。食品留样登记书写记录较规范。食品留样抽检样本留样量达到 125g。餐具完整性及洁净度较好。后厨菜板无标识。气罐未进行规范存放。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3月30日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)