

# 重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2021〕87号

## 2021年10月26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10月26日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂餐具洗消过程情况检查、食堂餐具洗消效果检查、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) 一食堂使用人工加洗碗机进行餐具清洗，程序基本符合流程，消毒液使用84消毒液，消毒与洗涤一池。要求改进。筷子清洗后经高温干燥消毒后送餐厅备用。洁净餐具存放筐直接置地面。餐具洗完检查区光线较好。抽检餐具合格率偏低。建议增加新餐具投入数量，定期对破损、顽渍餐具进行淘汰。设置洗消后餐具检查岗位冻库照明灯损坏。闲置设备长时间存放后厨。净

菜容器不规范。前次问题已整改。

(二)二食堂使用人工加洗碗机进行餐具清洗,程序基本符合流程,消毒液使用 84 消毒液,消毒与洗涤一池。要求改进。筷子清洗后经高温干燥消毒后送餐厅备用。使用后餐具堆放较多。餐具洗完检查区光线较好。抽检餐具合格率偏低。建议设置洗消后餐具检查岗位,定期淘汰不达标餐具。冻库冷冻区照明灯损坏。砧板熟生不分净菜容器卫生状况欠佳。前次纸板堆放问题已整改。

## **二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况**

(一)三食堂使用人工加洗碗机进行餐具清洗,程序基本符合流程,消毒液使用次氯酸钠消毒液,消毒液配比欠规范,要求改进。筷子清洗后经高温干燥消毒后送餐厅备用。餐具洗完检查区光线较好。抽检餐具合格率偏低,老旧餐具较多。建议设置洗消后餐具检查岗位,定期强制淘汰不合格餐具。洗碗池标识不够清晰。筷子沥水使用竹制筲箕,要求淘汰更新。净餐具容器直接置地面。前次问题已经整改。

(二)四食堂使用人工加洗碗机进行餐具清洗,程序基本符合流程,消毒液使用次氯酸钠消毒液,消毒液配比欠规范,要求改进。筷子清洗后经高温干燥消毒后送餐厅备用。餐具洗完检查区光线较好。抽检餐具合格率偏低,老旧餐具较多。建议设置洗消后餐具检查岗位,定期强制淘汰不合格餐具。洗碗池标识不够清晰。筷子沥水使用竹制筲箕,要求淘汰更新。楼梯间卫生不佳,

烟头较多。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)五食堂使用人工加洗碗机进行餐具清洗，程序基本符合一洗、二清、三消毒流程，消毒液使用 84 消毒液，工人相关知识了解不足。筷子清洗后经高温干燥消毒后送餐厅备用。餐具均为本学期新投入使用，部分档口配备了餐具消毒柜。餐具洗完后有检查岗位设置，检查区光线较好。抽检餐具合格率较高。少量餐具类别洗消效果偏差，建议统一采购途径，提高餐具品质。食堂添加剂使用未及时公示。泡椒包装不规范。后厨成品菜与半成品分区不明显。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)一食堂使用人工加洗碗机进行餐具清洗，程序基本符合流程，消毒液使用 84 消毒液，工人相关知识了解不多。筷子清洗后经高温干燥消毒后送餐厅备用。洁净餐具存放筐清洁度差，部分出现底部破损。要求食堂及时更换破损容器，保持餐具保洁容器的清洁度达标。部分档口使用抹布擦拭餐具，擦拭毛巾要求高温消毒，执行不力极易造成二次污染，建议不进行擦拭。白醋、净菜容器不规范。前次问题整改。

(二)二食堂使用人工加洗碗机进行餐具清洗，程序基本符合流程，消毒液使用 84 消毒，工人相关知识基本了解。筷子清洗后经高温干燥消毒后送餐厅备用。餐具洗完后有检查岗位设置，检查区光线较好。教工餐具均为本学期新投入使用，并配餐

具消毒柜。洗后餐具抽检合格率仍偏低，要求餐具进消毒柜前再次进行仔细检查，以保证餐具合格。擦拭餐具的纱布要求一用一消。过夜素菜未及时处理，现场销毁。

## 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10月26日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)