

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2022〕29号

2022年4月14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4月14日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂主食库房及油库存储情况检查、食堂主食及油品质量检查、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) 一食堂食品主食库库存环境基本规范，库存量合适，粳米为二级粳米。元宝牌珍珠米为一级粳米。食用油为香合坊非转基因大豆油，巴渝川小面专用调和油。面粉使用五得利五星、香满园600、莲舞特精粉。自选餐已切配莴笋观感异常。民族餐厅冰箱内牛肉标签欠规范。使用一次性餐具存放肉品。售卖间工作人员未戴手套。前次问题已整改。

(二)二食堂食品主食库库存环境基本规范，库存量合适，粳米为二级粳米。元宝牌珍珠米为一级粳米。食用油为香合坊非转基因大豆油，巴渝川小面专用调和油。面粉使用五得利五星、香满园 600、莲舞特精粉。冻库冷藏间内存放较大量米线提醒食堂管理人员注意档口加工是否必要过夜存放，要求当天用完，缩短周转时间。存放半成品重叠放置。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)三食堂食品主食库库存环境基本规范，库存量合适，粳米为二级粳米。鑫人牌珍珠米为一级粳米。食用油为军鼎非转基因大豆油，红蜻蜓国标四级非转菜籽油。面粉使用五得利五星、香雪包子馒头粉。腌肉容器外观清洁度不佳。冰箱外门卫生需加强。净菜沥水筐放置未加托盘。天花板有孔洞。公共楼梯间卫生清洁度较差。前次蒸饭间卫生问题已整改，部分死角仍需清扫，地面零星损坏，建议维修。

(二)四食堂食品主食库库存环境基本规范，库存量合适，粳米为二级粳米。鑫人牌珍珠米为一级粳米。食用油为军鼎非转基因大豆油，红蜻蜓国标四级非转菜籽油。面粉使用五得利五星、香雪包子馒头粉。腌肉容器外已经改为食品级材料容器。加工间、烹饪间存在卫生死角。风幕机部分未进行清洁，要求及时进行清洁。重点推动日常保洁状态的提升。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 食堂食品主食库库存环境基本规范，库存量合

适，粳米未使用，粳米嫩疆香水晶米为一级粳米。面粉使用五得利五星、香满园 600。食用油为香合坊非转基因大豆油，菜籽油暂无库存。黄焖鸡档口烹饪间操作间墙壁有闲置电线接头未进行规范处理。后厨成品菜放置在切配台上，出菜流程需要进一步调整规范。调料盒内壁未及时进行清洁。前次问题已整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂食品主食库库存环境基本规范，库存量较合适，粳米未使用，粳米为清香玉东北珍珠米，一级粳米。面粉使用宇东紫珍珠、香满园。食用油存量较合理，为橄榄花非转基因大豆油。档口加工间拖车清洁度不佳。米线重叠放置。自选餐成品菜分装炊具盛装容器清洁不及时。冻库冷藏间照明灯损坏，两周未维修。冰箱内冻品内包装标识欠规范，可以提供外包装。前次问题已经整改。

(二)二食堂食品主食库库存环境基本规范，库存量较合适，粳米未使用，粳米为清香玉东北珍珠米，一级粳米。面粉使用宇东紫珍珠、香满园。食用油存量较合理，为橄榄花非转基因大豆油。暂无菜籽油库存。后厨发现未开封菜籽油，无内密封要求退换货处理。冰箱内醪糟开封日期未明确，现场销毁处理。送货人员无工牌、未戴口罩进入后厨。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。

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4月18日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)