

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2021〕14号

2021年3月2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2日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂大宗食品进货渠道情况检查、食堂主食库房库存情况检查，食堂后厨环境卫生性检查，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) 一食堂大宗食品米、肉采购渠道有变更，供应商资质齐全已经监管人员核查。主食库房存储量适当、符合离墙离地分类分区的存放要求。库房防鼠措施基本达标通风口防虫措施不达标，要求整改。清真餐厅后厨水池下水就地排水，造成地面积水。部分门窗、冰箱、垃圾桶存在卫生死角。蒸饭间、冻库、卫生间卫生不佳。素菜过夜未及时处理，现场销毁。清真及留样间、卫

生间要求加装纱窗，未完成整改。

(二)二食堂大宗食品米、肉采购渠道有变更。供应商资质齐全已经监管人员核查。主食库房存储量适当、符合离墙离地分类分区的存放要求。库房防鼠措施基本达标通风口防虫措施不达标，要求整改。部分货架下、冰箱、垃圾桶存在卫生死角。蒸饭间、冻库卫生较好。冻库水发木耳无标识。部分售卖间垃圾桶无盖。员工餐无标识。卫生间卫生不佳。漕水桶部分无盖，要求食堂管理整改到位。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂大宗食品米面油肉采购渠道无变更。主食库房存储量适当、符合离墙离地分类分区的存放要求。库房防虫防鼠措施基本达到标准。后厨部分门窗、货架、冰箱边缘有卫生死角，蒸饭箱、售卖间卫生较好。盛装清洁餐具的容器直接置地。电线裸露存在消防隐患。抽排油烟机滴油未加处理。卫生间卫生较好，拖把池存在卫生死角。部分漕水桶无盖。要求加强细节卫生打扫，食堂管理监督到位。

(二)四食堂大宗食品米面油肉采购渠道无变更。主食库房存储量适当、符合离墙离地分类分区的存放要求。库房防虫防鼠措施基本达到标准。后厨部分门窗、货架、冰箱边缘有卫生死角，蒸饭箱、售卖间卫生较好。烹饪间凳子卫生不佳。闲置档口设备落灰，要求将设备收拢，定点存放，保持地面及环境清洁。部分漕水桶无盖。门口踢脚线损坏，要求尽快维修复原。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂大宗食品米面油肉采购渠道无变更。主食库房存储量适当、符合离墙离地分类分区的存放要求。库房防虫防鼠措施达到标准。后厨烹饪间照明灯清洁状态欠佳，灶台存在卫生死角，售卖间部分改造照明灯灯泡为玻璃材质，要求使用防爆级专用灯泡，以防影响食品安全。垃圾袋未及时清理，泔水桶有缺盖现象，冷藏食材未实行密封保存。新档口净菜存在叠放现象，现场纠正。要求食堂进行监督。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂大宗食品米面油肉采购渠道无变更。主食库房存储量适当、符合离墙离地分类分区的存放要求。库房防虫防鼠措施达基本到标准。炸鸡档口刀具上墙，要求配备刀具箱。净菜放置在塑料袋内。部分灶台、货架、洗碗间有卫生死角。员工餐未加标识，密封存放。饮料机有一台未清洗滤芯，要求尽快联系专业人员清洗。冻库风机运行故障，有霉斑未清除。要求食堂加强新档口食品安全的管理监督。

(二)二食堂大宗食品米面油肉采购渠道无变更。主食库房存储量适当、符合离墙离地分类分区的存放要求。库房防虫防鼠措施基本达到标准。后厨部分门窗、货架有卫生死角，后厨未使用设备灰尘较多，摆放较乱，烹饪间、售卖间卫生较好。肉类裸露自然解冻。教工餐六菜一汤，搭配紫薯、花生等，较上学期有更多选择余地，营养丰富。就餐环境安静、整洁。

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3日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)