

# 重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕106号

## 2020年12月23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：

2020年12月23日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂副食库存储情况检查、冻品存储情况进行检查，食堂食品加工过程规范性检查，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) 一食堂副食库房由专门的库房管理员管理，货架离地离墙距离达到标准，调料白糖等分零进货时要求加贴品名、时间标识。门窗达到防鼠防蝇要求。存储副食品未发现过期、变质情况。冻库冻品存储量适中，冻品羊肉卷存储不达标。冰箱冻品存储部分存在双时间标签、无品名时间的情况。蒸饭间有卫生死角。走廊撮箕卫生不佳。

(二)二食堂副食库房由专门的库房管理员管理,货架离地离墙距离达到标准,调料白糖等分零进货时要求加贴品名、时间标识。门窗达到防鼠防蝇要求。存储副食品未发现过期、变质情况。冻库冻品存储量适中,冻品存储基本达标。已切配冻肉片存储时间为12月8日,存储时间较长,要求尽快使用。腌菜存放欠规范,未加品名标识。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)三食堂副食库房由专门的库房管理员管理,货架离墙距离较近未达标准,调料白糖等分零进货时要求加贴品名、时间标识。门窗达到防鼠防蝇要求。存储副食品未发现过期、变质情况。冰箱冻品存在肉馅未密封存储。冻品时间标识未及时更新。冻品使用容器不达标。外购羊油外包装不完整,现场销毁处理。走廊饮料部分未上架,堆码欠规范。地漏损坏未及时更新。汤桶直接置地。前次问题部分已整改。

(二)四食堂副食库房由专门的库房管理员管理,货架离墙距离较近未达标准,调料白糖等分零进货时要求加贴品名、时间标识。门窗达到防鼠防蝇要求。存储副食品未发现过期、变质情况。冰箱部分冻品未按要求带外包装箱存放。过夜烤鸭未进入冰箱保存。加工间放置垃圾桶,卫生欠佳,要求移出加工间,进行清洁。使用口罩废弃专用红色桶做生活垃圾桶。餐具传送带周边卫生欠佳。前次问题部分已整改。

### **三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况**

(一)五食堂副食库房由专门的库房管理员管理，货架离地离墙距离达到标准，袋装白糖味精等分零领用时要求加贴品名、时间标识。门窗达到防鼠防蝇要求。存储副食品未发现过期、变质情况。冻库冻品存储量较多，堆码整齐，冰箱存储冻品基本合格。称菜如意档口冰箱内鸡胸肉未按要求规范存放，要求立即整改。使用红色口罩回收专用桶装溜水。塑料菜板洗不干净，建议更换。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)一食堂副食库房由专门的库房管理员管理，货架离地离墙距离达到标准，调料白糖味精等分零领用时要求加贴品名、时间标识。门窗达到防鼠防蝇要求。存储副食品未发现过期、变质情况。冻库运行故障，正在联系维修，故未进入检查。冰箱部分冻品存放未按要求规范存放，员工餐无品名、时间标签要求立即整改。饭桶直接至地面。走廊垃圾桶盖卫生死角。餐厅有狗跑动，现场驱除。前次问题已经整改。

(二)二食堂副食库房由专门的库房管理员管理，货架离地离墙距离达到标准，调料白糖味精等分零领用时要求加贴品名、时间标识。门窗达到防鼠防蝇要求。存储副食品未发现过期、变质情况。冻库冻品存储量适中，存储有未及时密封，造成冻品部分风干，现场销毁。冰箱冻品存储较规范。调料盒品名标签与实际不符，未及时清洗。调料无品名标识。教工餐具抽检合格。

## 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

2020年12月24日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)