

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2022〕8号

2022年2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：

2022年2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卫生环境整体情况检查、食堂库房存储情况检查、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) 一食堂餐厅桌椅地面卫生状况较好。食堂主库房食材存储较规范，离墙离地、分类分区放置，防鼠措施较全备。副食库有油、设备工具混放，要求进行清理。食堂外围花坛有散落垃圾，要求今日清理，以后形成长效机制。早餐档口油条称重抽查不达标（100g，低于120g标准）套餐档口售卖凉拌菜。泡菜无外包装存放。油库窗口及空调卫生欠佳。要求食堂尽快进行整改。

(二)二食堂餐厅桌椅地面卫生状况较好。食堂主库房食材存储较规范，离墙离地、分类分区放置，防鼠措施较全备。副食库有油、设备工具混放，要求进行清理。食堂外围台面积灰、空调滤网未清洁，要求今日清理。套餐档口售卖间、洗菜间蒸饭间多处卫生死角。卫生间窗户蛛网，纱窗积灰。后厨角落有散放鼠药，两处有老鼠痕迹。冷藏库鱼排未按照食材要求冷冻。使用自种私人辣椒。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂餐厅桌椅地面卫生状况较好。食堂主库房食材存储较规范，离墙离地、分类分区放置，防鼠措施较全备，库房窗户卫生不佳，要求及时进行清理打扫。档口售卖间地面部分卫生不达标。食品留样柜留样基本规范。要求食堂按照要求进一步整改，加强食堂内部的监督管理力度。

(二)四食堂餐厅桌椅地面卫生状况较好。食堂主库房食材存储较规范，离墙离地、分类分区放置，防鼠措施较全备，库房窗户卫生不佳，要求及时进行清理打扫。新档口使用有色塑料桶盛放清洁水。刀具未入刀具盒管理。油豆腐未品名日期标识。加工区风扇卫生不达标。清洁工具架形成卫生死角。电饼铛卫生不达标。冻品解冻处理欠规范。

三、莘莘餐饮经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂餐厅桌椅地面卫生状况较好，小餐厅地面卫生欠佳。食堂主库房食材存储较规范，离墙离地、分类分区放置，防

鼠措施较全备，假期加装防鼠门档。档口存在有色塑料盆盛装净菜。私人物品未按照规范放置。加工间垃圾桶放置欠规范。开餐期间，少量档口还在施工，未完全结束。成品菜重叠放置。货梯门外暂存货品区域卫生不佳，要求加装视频摄像加强送货过程监控。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂餐厅桌椅地面卫生状况较好，中庭部分玻璃卫生不佳。食堂库房食材存储较规范，离墙离地、分类分区放置，窗纱防鼠不足，建议更换质量更好的。进口门上方空气幕设备及玻璃卫生死角。卫生间地面、墙壁、玻璃窗卫生清洁不彻底。送货区及后厨走廊、部分档口地面清洁度不佳、积水。闲置设备未及时撤离加工区域。要求及时整改。

(二)二食堂餐厅桌椅地面卫生状况较好，教工餐供餐过程较规范。食堂库房食材存储较规范，离墙离地、分类分区放置，地面卫生不佳。冻库门口卫生欠佳。冰箱冻货量较少，规范存储。冻库冷藏室货架清洁度不够，要求尽快彻底清洁。

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

2022年2月24日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)