

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕30号

2020年5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：

2020年5月26日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业纯水机芯更换规范情况、从业人员行为规范情况、食品加工操作流程情况，以及环境消毒的执行规范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)一食堂纯水机滤芯开始营业前更换，更换记录欠规范。从业人员衣帽整齐、较洁净，戴口罩较规范。未见戴手表、戒指、指甲过长等现象。餐厅环境消毒由专人负责执行，消毒时间较合理，有消毒登记记录。冰箱内冻品个别存在密封不严、未粘贴拆封日期标识。冰箱内使用黑色垃圾袋存放食物原料，要求现场销毁处理。一次性餐盒装调料。后厨门禁系统无法正常使用。前次

问题已经整改。

(二)二食堂纯水机滤芯开始营业前更换，更换记录欠规范。从业人员衣帽整齐、较洁净，戴口罩较规范。未见戴手表、戒指、指甲过长等现象。餐厅环境消毒由专人负责执行，消毒时间较合理，有消毒登记记录。冰箱内冻品个别存在密封不严、未粘贴拆封日期标识。多种调料放置在一个储物箱中。档口及售卖间酱油存放量较大，要求存入库房，按需要领取。前次问题已经整改。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂从业人员衣帽整齐、较洁净，戴口罩较规范。未见戴手表、戒指、指甲过长等现象。餐厅环境消毒由专人负责执行，消毒时间较合理，有消毒登记记录。冰箱内冻品个别存在密封不严、未粘贴拆封日期标识。一次性餐盒装调料、佐料等。操作台刀具上墙。烹饪间成品菜放置货架卫生不佳。后厨过道有网挂，地面卫生欠佳。前次问题已经整改。

(二)四食堂从业人员衣帽整齐、较洁净，戴口罩较规范。未见戴手表、戒指、指甲过长等现象。餐厅环境消毒由专人负责执行，消毒时间较合理，有消毒登记记录。消毒用品存放在办公室欠规范。一次性餐盒装调料、佐料。待退货饮料须尽快处理。冰箱内蔬菜存储未拆外包装箱，欠规范，要求立即整改。前次检查中存在的问题已经整改。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂纯水机滤芯开始营业前更换，更换记录欠规范。

从业人员衣帽整齐、较洁净，戴口罩较规范。未见戴手表、戒指、指甲过长等现象。餐厅环境消毒由专人负责执行，消毒时间较合理，有消毒登记记录。冰箱内冻品个别存在密封不严、未粘贴拆封日期标识。毛菜存放间土豆直接置地，立即进行整改。留样柜温度计破损，提醒及时更新。前次检查中存在的问题已经整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

（一）一食堂纯水机滤芯开始营业前更换，更换记录较规范。从业人员衣帽整齐、较洁净，戴口罩较规范。未见戴手表、戒指、指甲过长等现象。餐厅环境消毒由专人负责执行，消毒时间较合理，有消毒登记记录。冰箱内冻品个别存在密封不严、未粘贴拆封日期标识。风扇放置操作台上，隔夜医已泡发豆皮未及时处理，要求现场销毁。后厨门禁系统无法正常使用。前次检查中存在的问题已经整改。

（二）二食堂从业人员衣帽整齐、较洁净，戴口罩、戴手套较规范。未见戴手表、戒指、指甲过长等现象。餐厅环境消毒由专人负责执行，消毒时间较合理，有消毒登记记录。冰箱内冻品存储较规范。调料存储容器未加贴名称标识。教工餐打包量较大，食堂提前 2 小时准备切开的水果，放置时间较长，增加了食品安全风险，建议放入冷藏室暂存。

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

2020年5月26日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)