

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕98号

2020年12月9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9日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业纯水机滤芯更换及每日清洗情况进行检查、保温水清洁情况进行检查，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) 一食堂可乐饮料机一台，每日清洗出口过滤器，清洗登记齐全。无机器内滤芯。豆浆记忆纯水机滤芯已更换，登记齐全。冰箱内半成品使用包装袋不符合食品包装袋要求。要求更换送货包装。冻库冻品封闭不严，要求马上整改。前次加工间、烹饪间卫生已经整改，保持卫生状态基本达标。抽检冒菜档口餐具清洁度不佳，不能达到清洁标准要求。冻库门口卫生死角。

(二)二食堂无可乐饮料机，爱尚五谷纯水机，每日清洗出口过滤器，清洗登记齐全。机内滤芯已更换，有作业单。档口保温水更换及时、清洁度较好。勺子抽检合格率偏低，勺子笼清洁度不佳。货架及半成品菜架卫生不佳。已切配豆干丝有异味，疑过期变质，现场销毁处理。土豆丝隔夜未及时处理，现场销毁。蒸饭间卫生死角放置厨具。混合调料进货后未及时入冻库存储。冰箱内冻品一物多个时间标识。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂无可乐饮料机。档口保温水更换及时，清洁度较好。档口物品无品名标识。米饭盛放桶盖有油渍。灶台卫生明显改善，需要进一步督促保持，清洁细节。烹饪间楼顶漏水较严重，影响灶台操作，需要进一步维修处置。前次蒸饭间卫生、门框卫生问题已经整改。三楼防火门霉斑较多，再次提出清洁，中午防火门已经进行清洁中。

(二)四食堂无可乐饮料机。档口保温水更换及时，清洁度较好。档口物品无品名标识。副食品库例行检查发现一袋盐与其他不同，经调查为档口自行在外采购，无采相关报备手续。虽为国家合格商品，因采购途径不规范，不能提供购买发票等信息属不规范采购行为。冰箱内部分冻品未按照规范存储，提出整改意见。要求经理进一步组织学习，加强监督，将冻品存储规范化。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂可乐饮料机三台，每日清洗出口过滤器，清洗登记齐全。滤芯更换未电子作业单，未打印成册，要求打出纸质作业单备查。档口冰箱内肉品无时间品名标识。保温水更换、清洁度较好。冻库肉品使用非食品包装袋打包存放。冻品密封不严造成肉品部分风干。冰箱冻品摆放未进行分区分类放置，多个冻品有时间标识，无品名标识。对冻品存放要求进行整改。前次问题垃圾桶清洁问题已部分整改，垃圾桶盛装过满。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂可乐饮料机二台，每日清洗出口过滤器，清洗登记齐全。小火车档口饮料机内滤芯已经更换，作业单齐全。另一档口从业人员未上岗，由监管老师进一步进行滤芯更换的监督检查。保温水更换及时，洁净度较好。水池及风扇、加工间有卫生死角。售卖间私人物品杂乱，要求进行入箱整理。砧板标识字体已经脱落，未及时更换。白案间冰箱冻品未分区域存放，要求进行整改。前次问题已经整改。

(二)二食堂无可乐饮料机。保温水更换及时，清洁度较好。档口冰箱内肉品时间品名标识较规范。冻库冻品堆码整齐度不足，打开的纸箱未及时恢复原状。教工餐厅角落放置拖把、扫把等清洁工具，要求进行规范放置，统一放置在卫生间。使用完毕后归还原位。教工餐具抽检结果不达标，要求全部餐盘重新清洗，逐一检查后再进行消毒处理。

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9日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)