

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕76号

2020年10月16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10月16日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂冻肉鲜肉索票索证情况、冻品库存质量情况、水产进货专项规范情况，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) 一食堂有冻禽肉供应商的营业执照、食品卫生经营许可证、准入证，均在有效期内。有相关产品的质量检验报告，日期为上半年。鲜肉供应商有资质证明，有送货凭证及检验检验单据。水产有鲜鱼，索票索证程序较规范。冻库存储量适中，基本为带外包装箱存储，冰箱冻品少部分冻品，品名及时间标识欠规范，现场已销毁处理。加工间水池卫生不达标。前次问题部分整改。

(二)二食堂有冻禽肉供应商的营业执照、食品卫生经营许可证、准入证，均在有效期内。有相关产品的质量检验报告，日期为上半年。鲜肉供应商有资质证明，有送货凭证及检验检验单据。水产有鲜鱼，索票索证程序较规范。冻库存储量适中，基本为带外包装箱存储，冰箱冻品少部分冻品，时间标识欠规范，要求进一步加强冻品存储的监督管理。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)三食堂有冻禽肉供应商的营业执照、食品卫生经营许可证、准入证，均在有效期内。有相关产品的质量检验报告，日期为上半年。鲜肉供应商有资质证明，有送货凭证及检验检验单据。未使用鲜鱼，索票索证程序较规范。冰箱冻品有部分未带外包装箱存储，自行标识品名及开箱时间欠规范。对冻品的规范存储提出进一步加强监督管理的建议。加工间水池清洁卫生不达标。调料盒整洁度欠佳，要求整改。

(二)四食堂有冻禽肉供应商的营业执照、食品卫生经营许可证、准入证，均在有效期内。有相关产品的质量检验报告，日期为上半年。鲜肉供应商有资质证明，有送货凭证及检验检验单据。未使用鲜鱼，索票索证程序较规范。冰箱冻品有部分未带外包装箱存储，自行标识品名及开箱时间欠规范。对冻品的规范存储提出进一步加强监督管理的建议。鸡排盛装容器不规范，现场已销毁处理。调料盒容器使用规范。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂有冻禽肉供应商的营业执照、食品卫生经营许可证、准入证，均在有效期内。有相关产品的质量检验报告，日期为上半年。鲜肉供应商有资质证明，有送货凭证及检验检验单据。水产有鲜鱼，索票索证程序较规范。冻库存储量较多，基本为带外包装箱存储，冰箱冻品基本为储物箱存储，品名时间标识较规范。洗碗池未贴文字标识。微波炉使用密胺餐盘加热食物，现场已于纠正，要求立即更换为陶瓷餐盘。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂有冻禽肉供应商的营业执照、食品卫生经营许可证、准入证，均在有效期内。有相关产品的质量检验报告，日期为上半年。鲜肉供应商有资质证明，有送货凭证及检验检验单据。未使用鲜鱼，索票索证程序较规范。冻库存储量较大，基本为带外包装箱存储，冰箱冻品大部分为储物箱存储，品名时间标识较规范。冰箱门把手及密封条卫生欠佳。前次问题部分整改。

(二)二食堂有冻禽肉供应商的营业执照、食品卫生经营许可证、准入证，均在有效期内。有相关产品的质量检验报告，日期为上半年。鲜肉供应商有资质证明，有送货凭证及检验检验单据。无鲜鱼使用，索票索证程序较规范。冻库存储量较多，基本为带外包装箱存储，冰箱冻品大多为储物箱存储，品名时间标识较规范。

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10月16日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)