

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2021〕42号

2021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：

2021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食堂公平秤及电子秤精准度情况检查、饮料机配套使用原料情况检查、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) 一食堂的大厅有大厅值班位置无公平秤放置。自选称菜的电子秤经标准砝码检测，准确无误。可乐设备及配套使用原料在有效期限内使用，饮料内混有片状物，疑为滤嘴清洗不彻底，要求重新彻底清洗。自选餐档口后厨已切开西瓜冰箱过夜存储，现场销毁处理。自制剁椒酱常温下使用8天，要求每次按照2-3天用量制作，缩短使用周期。前次问题已整改。

(二)二食堂的大厅有大厅值班位置无公平秤放置。冒菜自选菜的电子秤经标准砝码检测，准确无误。爱尚五谷饮料原料在有效期内使用，由加盟商统一供货。送货单据齐全，要求将电子单据打印存留，以备查验。冻库冻品存储较规范。冰箱内冻品存储较规范。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)三食堂的大厅有公平秤位置标示，无公平秤放置。餐厅内无称重售卖产品。饮料机一台，原料来源于公司指定干副供货商，有送货单据。食堂多个档口供应酸梅汤，饮料原料为酸梅粉。抽查档口未见到送货单据，工作人员自称与供货商结算后单据丢弃。要求食堂加强票据管理，按照法律相关要求保存票据。冻品日期标识欠规范，调料无名称日期标识。灶台油渍未及时清洁。前次问题已经整改。

(二)四食堂的大厅有公平秤位置标示，公平秤不能正常使用。餐厅内无称重售卖产品。饮料机一台，原料来源于公司指定干副供货商，有送货单据。冰箱门卫生欠佳把手有明显霉斑。干副送货单据各档口自行保管，未进入统一管理。使票据的管理存在较明显隐患。要求食堂加强票据管理，按照法律相关要求时限保存票据。卫生间、洗手池卫生基本达标。前次问题已整改。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂的大厅有公平秤位置标示，无公平秤放置。自选称菜的电子秤经标准砝码检测，准确无误。餐盘重约 460 克，称

菜是已扣除餐盘重量。可口可乐设备及配套使用原料均由可口可乐公司专供。净菜放置欠规范，疑是污染，要求重新清洗。档口灶台存在卫生死角。菜板无生熟荤素标识。洗洁精未使用原包装，无品名时间标识。洗碗机热水器渗漏滴水，要求尽快维修。前次问题已整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂的大厅值班处有公平秤标示，有公平秤放置。大饼档口的电子秤经标准砝码检测，准确无误。可口可乐设备及配套使用原料均由可口可乐公司专供。百事可乐原料由加盟公司专供，有送货单据。豆浆记忆使用饮料原料由加盟商直接送货有送货单据。安全标识破损需要及时更换。新开档口，墙上电闸与油炸锅直线距离过近，要求尽快整改。前次问题已整改。

(二)二食堂的大厅值班处有公平秤标示，有公平秤放置。早点档口的电子秤经标准砝码检测，准确无误。智慧餐厅批量设备存在称重计价问题，要求设备进行年度校验，并留存记录备查。无饮料机供应饮料类饮品。冰箱及冻库使用存储较规范。前次问题已整改。

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

2021年5月26日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)