

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2020〕86号

2020年11月3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11月3日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂视频重点区域监控检查情况、电子秤精准度检测检查情况、副食库房存储检查情况，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) 一食堂已经对进出通道口、库房、餐具清洗间、加工切配间、烹饪间、留样间区域进行视频监控。且对部分画面在大厅进行直接播放。电子秤精准度检测合格。副食库存符合离墙离地、货品上架的基本规范。副食库照明灯损坏，存在少量货品未上架保存。袋装液体调料外漏，现场已经销毁处理。调料盒清洁度欠佳。送货人员进入后厨无工作牌。打包盒无食堂标识。前次问题

已经整改。

(二)二食堂已经对进出通道口、库房、餐具清洗间、加工切配间、烹饪间等区域进行视频监控。且对部分画面在大厅进行直接播放。电子秤精准度检测合格。副食库存符合离墙离地、货品上架的基本规范，未发现货品变质、发霉、过期的情况。净菜运送过程欠规范。速冻饺子无品名标识及时间标识，现场销毁处理。前次压面机的问题已经整改。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂已经对进出通道口、库房、餐具清洗间、留样存放区、烹饪间等区域进行视频监控。且对部分画面在大厅进行直接播放。电子秤精准度检测合格。副食库存符合离墙离地、货品上架的基本规范，未发现货品变质、发霉、过期的情况。洗后净菜盛放容器使用黑色塑料筐。冰箱内冻品日期标识未及时更新。留样登记本填写不规范。档口自行网上采购一次性打包袋。前次问题已部分整改。

(二)四食堂已经对进出通道口、库房、餐具清洗间、加工切配间、烹饪间等区域进行视频监控。且对部分画面在大厅进行直接播放。电子秤精准度检测合格。副食库存符合离墙离地、货品上架的基本规范，未发现货品变质、发霉、过期的情况。冰箱内冻品无品名日期标识，现场已销毁处理。售卖间从业人员佩戴耳环。前次问题已经部分整改。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂已经对进出通道口、库房、餐具清洗间、加工切配间、烹饪间等区域进行视频监控。且对部分画面在大厅进行直接播放。电子秤精准度检测合格。副食库存符合离墙离地、货品上架的基本规范，未发现货品变质、发霉、过期的情况。杏鲍菇未洗先切。蔬菜包装袋使用垃圾袋。冻库门口有网挂。洗净后切配蔬菜重叠放置。前次问题已经整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂已经对进出通道口、库房、餐具清洗间、加工切配间、烹饪间等区域进行视频监控。且对部分画面在大厅进行直接播放。电子秤精准度检测合格。副食库存符合离墙离地、货品上架的基本规范，未发现货品变质、发霉、过期的情况。食品添加剂使用登记欠规范。香烟包装箱包装蔬菜，现场已销毁处理。待用洁净饭箱内有钢丝球残渣。净菜使用蓝色筐盛装。前次问题已经整改。

(二)二食堂已经对进出通道口、库房、餐具清洗间、加工切配间、烹饪间等区域进行视频监控。且对部分画面在大厅进行直接播放。电子秤精准度检测合格。副食库存符合离墙离地、货品上架的基本规范，未发现货品变质、发霉、过期的情况。矿泉水瓶放置售卖间。

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11月3日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)