

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2021〕90号

2021年11月4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11月4日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂主食库油库情况检查、食堂大厅空气及桌椅消毒情况检查、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) 一食堂主食库房米面存储量适中，存储环境基本达标，离地离墙，分区存放。地面卫生稍差。存储粳米为一级珍珠米，籼米为二级籼米。油库存储量适中，存储基本达标。餐厅消毒已执行一日两次，消毒液为84消毒液。冻库照明灯损坏。生活垃圾长期门口堆积。烤箱清洁度不足，冰箱混放。保温水更换不及时。半成品放置不规范。预包装豆浆未标识日期。粘蝇板更换不

及时。前次问题已整改。

(二)二食堂主食库房米面存储量适中，存储环境基本达标，离地离墙，分区存放。地面卫生稍差。存储粳米为一级珍珠米，籼米为二级籼米。油库存储量适中，存储基本达标。餐厅多处见苍蝇。餐厅消毒已执行一日两次，消毒液为 84 消毒液。生活垃圾长期门口堆积。冻库大骨棒包装纸箱三无状态。袋装无内包装，袋子破损，无生产日期，无动物检疫标识。要求退货处理。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)三食堂主食库房米面存储量适中，存储环境基本达标，离地离墙，分区存放。地面卫生较好。存储粳米为一级珍珠米，籼米为三级籼米。油库存储量适中，存储达标。餐厅消毒已执行一日两次，消毒液为 84 消毒液。筷子沥水工具已经更换为不锈钢沥水筐。因其采购筷子长度过长，造成筷子消毒车不能关闭严密，建议采购合适的筷子。前次问题已经整改。

(二)四食堂主食库房米面存储量适中，存储环境基本达标，离地离墙，分区存放。地面卫生稍差。存储粳米为一级珍珠米，籼米为三级籼米。油库存储量适中，存储基本达标。餐厅消毒已执行一日两次，消毒液为 84 消毒液。后厨少量塑料容器不够规范，要求尽快淘汰更新。冒菜菜品上见小飞虫。浸泡好的腐竹过夜未及时处置，现场销毁。储存箱多种品类混合存放。餐具保洁箱外观油渍。前次问题已整改。

三、莘莘餐饮经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂主食库房米面存储量较少，存储环境基本达标，离地离墙，分区存放。存储粳米为一级珍珠米。油库大豆油为两种均为非转基因品种，新进货品种福掌柜牌大豆油包装无内密封，不符合要求，未及时报备资料，要求立即退货处理。大厅空气及桌椅消毒已按照一日两次消毒执行，使用消毒液为 84 消毒液。要求对收款机电梯等特殊区域进行覆膜、定期消毒。货梯外生活垃圾未及时清运。冷藏库已削皮土豆未密封存储。烹饪间无防蚊蝇窗纱。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)一食堂主食库房米面存储量适中，存储环境基本达标，离地离墙，分区存放。地面卫生稍差。存储粳米为一级珍珠米。油库无油品库存。白案间水池清洁不达标冻库冷藏间豆芽存储时间较长、品种差，现场销毁处理。新开档口砧板无标识、熟半成品菜叠放、蔬菜先切配后清洗。要求加强对新档口的跟踪服务、监督管理。坚持不合格不开业原则。前次餐具容器回收保洁不分问题及清洁问题整改不彻底。

(二)二食堂主食库房米面存储量适中，存储环境基本达标，离地离墙，分区存放。地面卫生稍差。存储粳米为一级珍珠米。油库无油品库存。餐厅空气消毒及桌椅消毒已执行一日两次，消毒液为 84 消毒液。冻品存储较规范。洗碗间地面积水较严重要求尽快整改，洗碗机排水及时使用管道引导至下水道。后厨荤素

砧板混用。前次问题已经整改。

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11月4日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)