

# 重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2021〕109号

## 2021年12月22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12月22日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂食品留样管理情况、食堂一次性餐具、打包袋使用情况检查、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) 一食堂食品留样有专人负责收集、整理、处理废弃样品、监督抽检质量等管理工作，管理责任人未在显著位置公示。食品留样样品质抽检达标 125g，留样有专门冰箱冷藏存储，存储时间达标 48 小时。留样样标签书写基本规范。留样登记本登记较规范。一次打包餐具、打包袋进货较规范。菇类先切后洗。加工熟食未戴手套。档口后厨积水，卫生欠佳。前次问题已经整

改。

(二)二食堂食品留样有专人负责收集、整理、处理废弃样品、监督抽检质量等管理工作，管理责任人未在显著位置公示。食品留样样品质抽检达标 125g，留有专门冰箱冷藏存储，存储时间达标 48 小时。留样样本标签书写基本规范。留样登记本登记较规范。一次打包餐具、打包袋进货较规范。腌菜无外包装、存储欠规范。冰箱冻品双时间标签。熟品净菜叠放。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)三食堂食品留样有专人负责收集、整理、处理废弃样品、监督抽检质量等管理工作，管理责任人公示在显著位置。食品留样样品质抽检达标 125g，留有专门冰箱冷藏存储，存储时间达标 48 小时。留样样本标签书写基本规范。留样登记本登记较规范。一次打包餐具、打包袋进货较规范。净菜容器欠规范。解冻熟食混放。后厨照明亮度不足，卫生欠佳。前次问题已经整改。

(二)四食堂食品留样有专人负责收集、整理、处理废弃样品、监督抽检质量等管理工作，管理责任人公示在显著位置。食品留样样品质抽检达标 125g，留有专门冰箱冷藏存储，存储时间达标 48 小时。留样样本标签书写基本规范。留样登记本登记较规范。一次打包餐具、打包袋进货较规范。烹饪间地面积水。冰箱冻鸭溯源信息未保留完整。前次问题已经整改。

### **三、莘莘餐饮经营的容园五食堂检查情况**

(一)五食堂食品留样有专人负责收集、整理、处理废弃样品、监督抽检质量等管理工作，管理责任人公示在显著位置。食品留样样品质量抽检达标 125g，留样有专门冰箱冷藏存储，存储时间达标 48 小时。留样样本标签书写基本规范。留样登记本登记较规范。一次打包餐具、打包袋进货较规范。蔬菜存放时间一周。冰箱冻品双时间标签。档口后厨积水，卫生欠佳。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)一食堂食品留样有专人负责收集、整理、处理废弃样品、监督抽检质量等管理工作，管理责任人公示在显著位置。食品留样样品质量抽检达标 125g，留样有专门冰箱冷藏存储，存储时间达标 48 小时。留样样本标签书写基本规范。留样登记本登记较规范。一次打包餐具、打包袋进货较规范。调料瓶使用欠规范。冻品送货过程有置地地面情况。前次问题已经整改。

(二)二食堂食品留样有专人负责收集、整理、处理废弃样品、监督抽检质量等管理工作，管理责任人公示在显著位置。食品留样样品质量抽检达标 125g，留样有专门冰箱冷藏存储，存储时间达标 48 小时。留样样本标签书写基本规范。留样登记本登记较规范。一次打包餐具、打包袋进货较规范。冻库发现过期肉品，具体溯源由食堂监管苟老师负责，另行报告。

### **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12月23日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)