

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2021〕15号

2021年3月9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3月9日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂冻品存储及冷冻设备运行情况检查、食堂新档口情况检查，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) 一食堂冻库照明灯损坏，冻库内冻品存储量较少，存储堆放基本规范。冻库货架及门口卫生不佳。新进档口两家，员工已经进行健康体检，新档口存在冻货未按照规范的要求存储、厨具和杂物混放等问题，现场提出整改意见。建议对新档口开业前进行规范食品安全培训。漏水桶仍存在无盖使用情况。卫生间、蒸饭间卫生未达标。走廊、白案间墙面卫生不达标。前次窗纱问

题及水池下水问题已整改。

(二)二食堂冷冻设备设施运行正常，冻库冻品存储量适中，偶有冻品外包装破损。新进档口一家，员工已经进行健康体检，新档口白案间墙面卫生状况欠佳，免费粥未达到供应时间，要求整改。建议对新档口开业前进行规范食品安全培训，加强监督指导。冰箱有越南进口巴沙鱼。卤水直接置地。冻品不规范存储情况。调料盒无标识。冷藏食材时间超过三天。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)三食堂冷冻设备设施运行正常，冻库冻品存储量适中，偶有冻品外包装破损。无新进档口，全体员工已经进行健康体检，部分档口墙面、地面、门细节卫生不达标，后厨烹饪间调料、半成品混用货架。调料盒与时间内容不符。售卖间垃圾桶无盖，隔夜素菜未及时处置，现场销毁处理。要求食堂加强管理监督，将卫生状况彻底改善，并保持后厨的卫生状况良好。前次问题已整改。

(二)四食堂冻库设备设施运行正常，冻库内冻品存储量适中。存在冻品未按照规范要求带外包装箱存储，冻品未覆膜密封存储。新进档口两家，员工已体检暂未拿到健康证明，暂未开业。要求经理对新开档口严格把关，规范食品安全知识培训，跟进进行监督指导。调料盒卫生不佳，标识与内容不符。隔夜素菜未及时处置，现场销毁。菜墩荤素混用，无标识。加工禽类从业人员未戴手套。前次问题已经整改。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂冻库设备设施运行正常,冻库内冻品存储量较多,存储堆放基本规范。新进档口四家,员工已经进行健康体检,新档口存在净菜叠放,货架未按照规范的分区使用原则使用、售卖间垃圾桶过大等问题,现场提出整改意见。建议对新档口开业前进行规范食品安全培训。餐厨垃圾未及时清理,垃圾桶过满、存放区较乱。烤箱表面卫生不佳,葱花使用塑料袋盛放。后厨施工已经完成。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)一食堂冻库设备设施运行正常,冻库内冻品存储量较多,存储堆放基本规范。新进档口一家,员工已经进行健康体检,新档口上次检查的饮料机未进行滤芯更换,刀具上墙等问题,已经整改。建议对新档口开业前进行规范食品安全培训,加强监督指导。冰箱门把手卫生不佳,冷冻食品无规范外包装存储。货架摆放未分区使用。冻库故障已经修好,设备运行正常。前次问题已整改。

(二)二食堂冻库设备设施运行正常,冻库内冻品存储量适中,存储堆放较规范。冻库有两件进口冻货,为阿根廷进口,尚未使用,要求退货处理。新进档口两家,员工已经进行健康体检,新档口存在调料盒标识使用不规范,现场提出整改意见。建议对新档口开业前进行规范食品安全培训。自选餐烹饪间吊扇卫生状况不佳,抽排机及附近墙面油渍较多,要求进行清洁。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3月9日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)