

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2022〕78号

2022年10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：

2022年10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食品留样管理情况检查、食堂一次性打包餐饮具质量存储检查、食堂熟食菜板及刀具规范性检查、食堂加工操作流程规范性、前次问题整改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) 一食堂由专人负责管理留样柜，留样柜运行正常。留样容器基本统一，标签统一格式，书写日期、留样人基本规范。留样抽样检查重量偶有不达标（125g），留样质量不一，留样秤损坏，要求加强管理抽检监督。一次性餐具存储欠规范，存储量偏多。档口蒜末为昨日制作，要求当日加工当天使用。操作间熟食

菜板、刀具虽进行色标管理但未执行规范，需要进一步加强管理。

(二)二食堂由专人负责管理留样柜，留样柜运行正常。留样容器基本统一，标签统一格式，书写日期、留样人基本规范。留样抽样检查重量偶有不达标（125g），留样质量不一，留样秤损坏，要求加强管理抽检监督。一次性餐具存储欠规范，存储量偏多。火锅料带塑料包装与食品同煮、加热酱料欠规范。已切配净菜隔夜未及时处置，现场销毁处理。净菜容器卫生欠佳。售卖间垃圾桶无盖。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂由专人负责管理留样柜，留样柜运行正常。留样容器不统一，标签统一格式，书写日期、留样人基本规范。留样抽样检查重量偶有不达标（125g），留样质量不一，要求加强管理抽检监督。一次性餐具存储欠规范，混放，建议进行清理。冰箱间、过道有卫生死角。已切配净菜与毛菜混放。围裙挂放位置欠规范，要求整改。

(二)四食堂由专人负责管理留样柜，留样柜运行正常。留样容器不统一，标签统一格式，书写日期、留样人基本规范。留样抽样检查重量偶有不达标（125g），留样质量不一，要求加强管理抽检监督。一次性餐具存储欠规范，混放，建议进行清理。过道有卫生死角。电磁炉下有污渍未及时清理。蒜泥标签有效期使用不合规范，要求当天加工当天使用。

三、莘莘餐饮经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂由专人负责管理留样柜，留样柜运行正常。留样容器基本统一，标签统一格式，书写日期、留样人基本规范。留样抽样检查偶尔重量不足，要求整改。一次性餐具存储欠规范，需要加强管理。白案间通风设备无防蝇作用，蒸汽排风效果较差。售卖间有苍蝇，要求食堂排查来源，彻底打扫卫生，采取积极预防措施。早点售卖间未进行分类分区。有散装酸萝卜，无员工餐标识，要求食堂溯源。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂由专人负责管理留样柜，留样柜运行正常。留样容器基本统一，标签统一格式，书写日期、留样人基本规范。留样抽样检查重量基本达标（125g），一次性餐具存储欠规范，一次性打包袋外包装标识不明晰，现场销毁处理。售卖间卫生不达标，档口操作间部分地面有卫生死角。净菜存储沥水筐无保护措施，现场销毁处理。刀具色标管理未完全执行，需要进一步规范。

(二)二食堂由专人负责管理留样柜，留样柜运行正常。留样容器基本统一，标签统一格式，书写日期、留样人基本规范。留样抽样检查重量基本达标（125g），一次性餐具存储欠规范。刀具色标管理未完全执行，需要进一步规范。因其消防设施损坏，地面有较多积水，正在积极维修中。

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

2022年10月31日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)