

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2021〕91号

2021年11月11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11日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业食堂晚餐备餐加工情况检查、食堂餐具清洗保洁情况检查、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) 一食堂在烹饪间、餐厅大厅、自选餐水果处看到苍蝇活动，严重威胁食品安全，成品污染风险增加。第一要求食堂管理方紧急联系其合作的生物防治公司进行虫媒杀灭处理。第二对未加防护措施的门、窗进行纱窗防护加装。第三本周对食堂进行全面清洁，做到不留死角，不留隐患。第四，每周由生物防治公司进行防虫媒作业一次，直至看到较好效果。由容一监管员彭老师

跟进监督。

(二)二食堂未抽检。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂洗碗间布局合理性欠佳。洗碗流程符合一刮二清三洗四消的基本程序。洁净餐具存放筐部分破损、有霉斑，要求对不合格保洁筐尽快进行更新。餐具保洁箱洁净度较欠佳，保洁箱直接置地，回收餐具箱洁净度不佳。洗碗间有餐具烘干设备。大部分餐具放置操作台上过夜，建议所有餐具入箱、入柜保洁，以达到夜间防鼠防蟑螂要求。水池卫生欠佳。净菜存放欠规范。前次问题已经整改。

(二)四食堂未抽检。

三、莘莘餐饮经营的容园五食堂检查情况

(一)五食堂洗碗间布局基本合理，洗碗流程符合一刮二清三洗四消的基本程序。洁净餐具存放架无明确标识，备用餐具和洁净餐具区分不明显。建议分层加标识分类分区域使用存放架。洗碗间有餐具烘干设备。餐具保洁箱洁净度较好。部分餐具放置操作台上，建议所有餐具入箱保洁，以达到夜间防鼠防蟑螂要求。后厨已洗净菜存放欠规范，切配泡菜使用塑料袋盛放。生熟未分开。炊具放置洗肉专用水池待清洗。烹饪间无防蚊蝇窗纱问题待假期整改。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)一食堂食堂洗碗间布局合理性欠佳。洗碗流程符合一刮

二清三洗四消的基本程序。洁净餐具存放架无明确标识，建议分层加标识分类分区域使用存放架。洗碗间有餐具烘干设备。餐具保洁箱洁净度较欠佳，回收餐具台距离洗碗间远，部分回收餐具箱破损、洁净度不佳。部分餐具放置操作台上，建议所有餐具入箱、入柜保洁，以达到夜间防鼠防蟑螂要求。部分托盘老化、磨损，建议更新。

（二）二食堂未抽检。

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11日

（联系人：熊远钢 联系电话：13452991323）

（此件公开发布）