

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2022〕53号

2022年6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：

2022年6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检查、食堂餐具清洗消毒效果抽查、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) 一食堂食品添加剂由统一途径采购。各档口自行保管，食品添加剂都放置在有专门加锁的箱子保管，添加剂使用登记较规范。食品添加剂使用三个品类，无过期大厅餐桌椅洁净度较好，餐厅早餐空调已开，餐厅温度仍偏高（30℃），建议入口风幕机投入使用。冰箱内员工餐食材未加标识，未密封。冻库成品食材放置欠规范。酱类冰箱内存放期过长，要求缩短周期。前次问题

已经整改。

(二)二食堂食品添加剂由统一途径采购。各档口自行保管，食品添加剂都放置在有专门加锁的箱子保管，添加剂使用登记较规范。食品添加剂使用三个品类，无过期无变质情况。大厅早餐区餐桌椅洁净度需加强，餐厅早餐空调已开，餐厅温度可(29℃)。冰箱内食品容器使用欠规范。早餐档口豆浆杯温度偏低，要求严格控制豆浆售卖时限为2小时。副食库开罐豆瓣酱未冷藏保存。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)三食堂食品添加剂由统一途径采购。各档口自行保管，食品添加剂都放置在有专门加锁的箱子保管，添加剂使用登记较规范。食品添加剂使用二个品类，无过期无变质情况。大厅餐桌椅洁净度较好，有顶部漏水点下设置餐桌椅，要求进行移位或停止使用。食堂餐厅多处吊顶霉变、渗水，需要进一步维修处理。冰箱存储较规范。前次问题已整改。

(二)四食堂食品添加剂由统一途径采购。各档口自行保管，食品添加剂都放置在有专门加锁的箱子保管，添加剂使用登记较规范。食品添加剂使用二个品类，无过期无变质情况。大厅部分餐桌椅碎屑清理不及时，餐椅洁净统一有餐间清洁。门口免洗手凝胶空瓶未及时补充。已泡发木耳冷藏无标识。隔夜半成品蔬菜无标识。培根时间标识更换不及时。员工餐食材无标识，私人饮料放置冰箱。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)五食堂食品添加剂由库房统一管理、发放。库管员每天发放当天用量，食品添加剂使用登记较规范。食品添加剂使用一个品类，专柜保存，无过期、变质情况发生。大厅餐桌椅洁净度较好，电梯口部分桌面有油渍碎屑未及时清理。档口冰箱有积水未及时清理，除霜不及时。售卖间操作台卫生欠佳。部分地面不平整，需要假期维修。冰箱冻品未密封。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)一食堂食品添加剂由统一途径采购。各档口自行保管，食品添加剂大部分有专门加锁的箱子保管，大饼档口保管箱未加锁。添加剂使用登记较规范。食品添加剂使用六个品类，无过期、变质情况发生。大厅餐桌椅洁净度较好，偶有桌面有油渍未及时清理。11:15左右突遇断电，经理迅速上报，进行原因查找。食堂内待就餐学生多，接近就餐高峰，各档口反应不一，食堂缺乏成熟流畅的应急方案。

(二)二食堂突遇停电，教工餐及智慧餐厅运转受到短暂影响。建议食堂管理层除积极协调维修外，迅速启动备用应急预案。提前对食堂照明、备用收费方法、称重售卖的菜品应急处置、冻品存储、学生引导等方面有明确的应急方案。出现意外情况，食堂经理应快速评估对供餐的影响度，做出正确的反应，指挥到位，执行流畅，保障断电等突发事件期间供餐服务不缺失，档口损失不扩大，冻品安全有保证。

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6月23日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

(此件公开发布)