

# 重庆科技学院后勤处

---

后勤函〔2017〕31号

## 关于学校食堂食品卫生安全 监督检查情况通报

校内各餐饮服务企业：

2017年9月12日，学校食品安全监督工作组就学校餐饮服务企业的登记记录、餐具洗消情况、食品加工操作流程等方面进行了全面检查，并对前次检查问题的整改情况进行了回访。目前各食堂设备运行正常，米、面、肉、油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

- 晨检记录缺三天；
  - 餐具洗消流程不规范，一食堂餐具洗消抽检不达标，洗消干净餐具置地；二食堂餐具洗消基本达标；
  - 食品加工操作流程不规范：（1）菜墩无标识；（2）加工间粗、细加工同案；（3）煎饼锅焦油污染严重；（4）水吧豆浆和蛋糕、奶制品无生产日期；（5）白案加工未戴口罩；
-

4. 餐具苍蝇污染；
5. 工作期间，员工戴手镯；
6. 免费汤、粥无人监管；
7. 泔水记录无回收人签字；
8. 售卖间调料瓶无标识；
9. 有保障性早餐供应，但布局不够合理，师生排队等候时间较长；
10. 前次检查问题大部分已整改，除清真食堂餐具未达标外，其余各项检查均达标。

## **二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况**

1. 各项登记记录齐全、规范；
2. 餐具洗消达标，三食堂餐具抽检合格，四食堂抽检少部分不合格；
3. 食品加工操作流程规范；
4. 小面价格不合理，6元/2两；
5. 前次检查问题已整改。

## **三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况**

1. 各项登记记录齐全、规范；
2. 餐具洗消达标，抽检合格；
3. 食品加工操作流程基本达标，现场加工菜品重叠；
4. 部分售卖台苍蝇较多；
5. 前次检查问题已整改。

#### 四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

1. 和园一食堂晨检记录齐全，但不规范；二食堂各项记录齐全；
2. 泔水记录不规范，无回收人签字；
3. 餐具洗消基本达标，和园一食堂餐具抽检少部分不合格，二食堂抽检合格；
4. 食品加工操作流程不规范；
5. 粗加工与精加工不区分；
6. 员工穿拖鞋上班，未在指定区域抽烟；
7. 加工熟肉未戴口罩；
8. 加工间未通风；
9. 有保障性早餐供应，但布局不够合理, 馒头 75 克，0.5 元/个，大小不均；
10. 面条计量不规范, 按小、中、大碗计量不准确；
11. 操作间地面有散落烟卷；
12. 前次检查问题已整改。

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。