

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。