

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕25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：

2019年4月2日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的亚硝酸盐类专项检查、毒蕈类食材专项检查、米面油肉校外调查与校类印证检查、食品加工操作流程检查等前次问题及整改进行了回访检查，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

1. 一食堂无亚硝酸盐严重超标现象，制作咸菜口感较好，泡菜无生花、无毒蕈类等有毒食物，大米、肉、油与外调相一致，大米符合三级米，但食品加工操作流程欠规范（精菜筐发现霉变胡萝卜，已现场销毁）；

2. 二食堂部分泡萝卜过咸，有亚硝酸盐超标的可能，已现场销毁泡菜无生花，未发现毒蕈类食材，但存在高风险海鲜类水产品（花甲）建议减少使用；

3. 二食堂米、面、油、肉与外调一致，食品加工流程规范；

4. 各食堂前次问题已整改，清真食堂、水吧、水果档口达标。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

1. 三食堂少部分咸菜口感过咸，有亚硝酸盐超标可能，大部分制作规范、口感适中，未发现毒蕈类有毒食材；

2. 三食堂大米、肉、油与外调一致，松花江大米为三级、高山油米为四级，食品加工操作流程规范；

3. 四食堂个别菜品口感过咸（豆腐配菜），其它各类食品口感适中，无亚硝酸盐严重超标现象，未发现毒蕈类有毒食材，米、面、油、肉与外调一致，食品加工操作流程规范；

4. 三四食堂前次问题已整改。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

1. 食堂无亚硝酸盐严重超标现象，自制咸菜口感适中，泡菜无生花，无毒蕈类有毒食材，但蛋糕加工间摆放私人物品；

2. 食堂米、面、油、肉与外调一致但部分三级高山油米质量较差（炒饭档口）；

3. 食堂食品加工操作流程规范；

4. 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

1. 一食堂无亚硝酸盐严重超标现象，自制咸菜口感适中，无毒蕈类食材，大米与外调一致；

2. 一食堂猪肉更换供货商，使用存在高风险水产品花甲（建议谨慎使用），食品加工操作流程不规范（使用 QS 包装盒，且包装与食品不相符并进入冻库，毛菜在操作间加工）；

3. 二食堂无亚硝酸盐严重超标现象，自制咸菜口感适中，无毒蕈类食材，其大米与外调一致但猪肉供货商已更换、食品加工流程规范；

4. 各食堂前次问题已整改。

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

2019 年 4 月 2 日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)
