

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕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：

2019年4月9日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的大厅卫生环境、洗手间及配套设施、食品加工操作流程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

(一)一食堂大厅环境卫生整洁，餐桌干净达标，洗手间配置齐全，但食品加工操作流程欠规范（熟食使用无底座筐，凉菜加工不欠规范）；

(二)二食堂大厅环境达标，餐桌有少量油污，卫生间设备齐全，食品加工操作流程规范，但需注意精菜筐摆放；

(三)清真食堂、水吧、水果档口达标；

(四)各食堂前次问题已整改。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三、四食堂大厅卫生较整洁，但餐桌油腻不达标，卫生间设施设备齐全，食品加工流程规范；

(二)三食堂饮料堆放不卫生，不规范；

(三)四食堂冷藏柜卫生很差，地面不洁；

(四)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

(一)食堂大厅卫生、餐桌卫生达标，抽排油烟需加强空气欠佳；

(二)食堂洗手间设施、设备齐全，食品加工操作流程规范；

(三)食堂知东西档口易燃易爆物品摆放不规范，仓库需增加窗帘遮光，拉面档口托盘不洁；

(四)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、二食堂大厅卫生达标，但桌面油污不洁，不达标；

(二)一、二食堂洗手间设施设备齐全达标，今日检查食品加工流程规范；

(三)一食堂学生投诉外公米线出现蟑螂属实，已要求整改；

(四)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9日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)
