

# 重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕34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16日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的制冷冷冻保鲜设备、凉菜间加工方式、个人卫生及洗手六步法、泔水回收记录、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)一食堂制冷、冷冻、保鲜设备运转正常达标，无合格凉菜间，冷菜、面制作场地有待改进，员工个人卫生较好，着装整洁但洗手池处缺洗手六步法标识，泔水回收记录齐全，食品加工操作流程规范；

(二)二食堂制冷、冷冻、保鲜设备运转正常达标，无合格凉

菜间，冷菜、面制作场地有待改进，员工个人卫生较好，着装整洁但洗手池处缺洗手六步法标识，泔水回收记录齐全，食品加工操作流程规范；

(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)三食堂制冷、冷冻、保鲜设备运转正常达标，无合格凉菜间，冷菜、面制作场地有待改进，员工着装整洁，但个别员工指甲过长且有灰指甲，洗手池达标，泔水回收记录不规范，食品加工流程规范但有隔夜醪糟汤圆未及时处理，仍在售卖间售卖；

(二)三食堂餐桌仍有少许油腻；

(三)四食堂制冷、冷冻、保鲜设备运转正常达标，有合格凉菜间，员工着装整洁，洗手池达标但泔水回收记录不规范，操作台摆放水鲜植物，易吸引蚊虫导致过敏，食品加工流程规范；

(四)三四食堂前次问题已部分整改。

## **三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况**

(一)食堂制冷、冷冻、保鲜设备运转正常达标，有合格凉菜间，员工着装整洁，但洗手池缺洗手六步法；

(二)食堂泔水记录齐全、规范，食品加工操作流程规范；

(三)食堂员工分送餐具欠规范，洗洁剂桶无标识；

(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、二食堂制冷、冷冻、保鲜设备运转正常达标，个人卫生较好且着装整洁，溯水记录齐全、规范，但无合格凉菜间，冷菜、面制作场地有待改进；

(二)一、二食堂洗手池缺洗手六步法图标，食品加工流程欠规范（一食堂鸡蛋未清洗、私人水杯放置菜墩上、加工熟食未戴口罩手套、毛菜直接放菜墩上，二食堂蔬菜包装直接放操作台且胡萝卜先切后洗）；

(三)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16日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

---