

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕37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30日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的凉菜间、凉菜、专间洗消设施、灭蝇设施、留样柜、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) 一食堂无凉菜制作及售卖，其它档口有合格洗手设施，灭蝇设施不够完善，调料无标识，留样柜无责任人等标识，食品加工流程规范，后厨增加了门禁锁，员工有统一佩戴胸牌；

(二) 二食堂无凉菜制作及售卖，其它档口有合格洗手设施，灭蝇设施不够完善，调料无标识，留样柜无责任人等标识，私人

物品随意摆放工作台，其它食品加工流程尚规范，后厨增加了门禁锁，员工有统一佩戴胸牌；

(三)清真食堂无专间洗手设施；

(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)三食堂无凉菜制作及售卖，其它档口有合格洗手设施，灭蝇设施不够完善，调料无标识，留样柜缺少温度标识，员工着装不规范，上岗穿凉鞋，白案加工不戴口罩，食品加工流程尚规范；

(二)四食堂凉菜间清洁，温度达标，但需增加纱门，凉菜质量较好，专间有合格洗手设施，大厅应增加灭蝇灯，调料瓶无标识，私人物品未统一摆放，冰柜分类储存应增加隔断，其它食品加工流程规范；

(三)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)食堂有标准凉菜间，凉菜质量优，但部分专间无洗手设施；

(二)食堂留样柜无规范标识、温度计等，热德卤档口卤水锅未及时清洗；

(三)食堂其它食品加工流程尚规范，冻库需增加出口流程标识；

(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、二食堂有共用凉菜间，凉菜质量较好，留样柜标准规范；

(二) 一食堂专间有洗手池，但无洗手液，大厅需增加灭蝇灯，食品加工流程不规范，冰库存放水饺未加膜，调料瓶无标识，操作间无地沟盖板，凉面制作售卖场地欠规范，海鲜半成品无随货同行证；

(三) 二食堂专间洗手设施损坏，灭蝇设施待完善，调料瓶等无标识，售卖间存放食品存量过大，食品加工操作流程规范

(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30日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)
