

# 重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕38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5月7日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的饮食人员管理、原料管理、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)一食堂餐饮工作人员服装整齐，但颜色过深，个人卫生清洁，食品储存规范，食品加工操作流程规范，早餐免费粥质量好，但档口调料瓶无标识，豆浆渣桶无盖，白案间需增加负责人，已增加灭蝇灯；

(二)二食堂餐饮工作人员服装整齐，但颜色过深，个人卫生清洁，但库房门封闭不严，门口有挂网现象，库房内防护网有破

损，操作台调料瓶无标识，白案间需增加灭蝇灯，肉食食品储存规范符合要求，食品加工操作流程规范；

(三)清真食堂鸡蛋加工未清洗，米饭重叠，搅面机无责任人，调料瓶无标识；

(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)三食堂餐饮工作人员服装整齐，个人卫生整洁，小库房密封不严，肉食储存规范，大库房食品储存规范，食堂食品加工流程欠规范，刀具上墙，和面机无责任人；

(二)四食堂餐饮工作人员服装不整齐，工作装外套风衣、大衣等，个人卫生较整洁，副食库存在卫生死角，肉类食品储存规范符合要求，食品加工流程规范，但凉菜间紫外线灯失效，并且私人物品摆放操作台；

(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)食堂餐饮工作人员服装整齐，个人卫生清洁；

(二)食堂米、面、油、肉及副食储存规范、达标；

(三)食堂食品加工流程规范，但热德卤档口卤水桶未及时清洁，绞肉档口需增加责任人标识，留样柜需增加温度计；

(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、二食堂餐饮工作人员服装整齐，个人卫生清洁，主

副食库管理规范符合要求；

(二)一食堂冻库保鲜间卤菜，保存未密封且无生产日期标识，专间使用的灭蝇灯不合格，售卖间餐具污染，随货同行证不规范，精菜筐重叠，食品加工流程不规范；

(三)二食堂冻库肉类食品加工后半成品未加膜，无日期标识，凉菜间门下缝隙过大无纱门，污物桶无盖，灭蝇灯不合要求，抹布为深色不合规，刀具混放，调料瓶无标识，食品加工操作流程不规范

(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5月7日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

---