

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕40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14日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的饮用生活水管理、餐具洗消流程及质量、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) 一食堂生活水缺校方提供的供水网管图，食堂内部供水无交叉污染，操作间燃气管道无颜色区分，餐具抽检基本达标，但工作人员对洗消常识缺乏，食品加工流程欠规范，隔夜汤未及时处理，地漏破损，冻库包装未及时密封，早点供应排队过长，早餐餐具抽检不合格；

(二) 二食堂生活水缺校方提供的供水网管图，食堂内部供水

无交叉污染，餐具抽检基本不达标，洗碗机缺门帘，保洁餐具置地，食品加工流程规范；

(三)清真食堂餐具破损有污渍，抽检不达标；

(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)三食堂生活水缺校方提供的供水网管图，食堂内部供水无交叉污染，大厅入户水管处存在卫生死角，工作人员缺乏常识性培训，餐具抽检基本达标，食品加工流程不规范，冰柜污染且冻鸡无外包装和加膜；

(二)四食堂生活水缺校方提供的供水网管图，食堂内部供水无交叉污染，餐具洗消不达标，保洁餐具未区分颜色且置地污染，清洁剂与调料油品混放一起，食品加工操作流程尚规范；

(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)食堂生活水缺校方提供的供水网管图，食堂内部供水无交叉污染；

(二)食堂餐具洗消流程与标识不一致，员工点火用打火机后放置不规范；

(三)食堂食品加工流程不规范，员工加工鱼类未戴手套，发电机与食品同库，可乐缺机芯清洗记录，蛋糕房工具上墙；

(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、二食堂生活水缺校方提供的供水网管图，食堂内部供水无交叉污染；

(二) 一食堂洗消流程不规范，餐具抽检不合格，食品加工流程规范；

(三) 二食堂员工餐具洗消知识培训不够，流程不规范，洗碗机的清洗和餐具消毒同步进行，餐具洗消不达标有投诉、属实，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14日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)
