

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕46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21日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的电子秤设置、精度，副食库的管理及副食质量、肉类票据、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) 一食堂大厅未设置公平秤，部分电子秤失准超千分之六，副食库密封不严，但无霉变食物和过期食品，猪肉质量好，冻库咸芽菜包装不规范易污染；

(二) 二食堂大厅未设置公平秤，部分电子秤失准超千分之六，冻肉类质量好，但储存不规范，副食库通风无霉变和过期食

品，但有卫生死角及大量虫类活动，未使用冰柜有蟑螂存在，肉类检疫票据齐全，餐具部分整改；

(三)清真食堂餐具部分整改，其它项目达标；

(四)各食堂前次问题部分已整改。

二、深圳统和餐饮公司经营的容园三、四食堂检查情况

(一)三食堂大厅未设置公平秤，猪肉质量好，冻肉质量好，储存较规范，各类票据齐全，副食库通风清洁无霉变过期食品，但过道杂物饮料混放；

(二)四食堂大厅未设置公平秤，部分电子秤失准超千分之六，副食库未通风，防护网破损，有网挂，尚未发现霉变过期食品，猪肉质量好，冻肉质量好，储存不规范，各类检疫票据齐全规范，但餐具洗消不达标；

(三)三食堂前次问题已整改四食堂部分整改。

三、快乐食间经营的容园五食堂检查情况

(一)食堂大厅未设置公平秤，部分电子秤失准超千分之六；

(二)食堂副食库管理规范、清洁，无霉变食物和过期食品，猪肉质量好；

(三)食堂冻肉质量好但储存不规范，各类票据齐全，油库部分整改；

(四)前次问题部分已整改。

四、韵涵餐饮公司经营的和园一、二食堂检查情况

(一)一食堂大厅未设置公平秤，部分电子秤失准超千分之

六；

(二)一食堂副食库管理较规范，清洁无霉变、过期食品，各类检疫票据齐全规范，猪肉质量好，冻肉储存规范，蛋糕加工不规范，女员工戴手镯；

(三)二食堂大厅未设置公平秤，电子秤精准，库房清洁、无霉变和过期食品，各类检疫票据齐全，猪肉质量好，冻肉储存规范，但食品加工操作流程不规范，加工后熟肉污染，过期饮料未及时处理，已现场销毁 50 余瓶；

(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 21 日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)
