

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕49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28日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的库房管理、米面油质量、添加剂使用情况、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)一食堂主食库未打开排风扇，光线太暗，存在卫生死角有网挂，面粉质量有所下降，大米质优符合三级米，油库管理规范，油品质量符合要求，食堂缺少添加剂精细电子秤，无违禁添加剂，食品加工流程规范；

(二)二食堂主食库管理达标，大米质优，油库管理欠规范，油品质量符合要求，添加剂管理规范，无违禁添加剂使用，食品

加工流程欠规范（洗洁剂与食用油混放）；

（三）清真食堂达标；

（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）三食堂库房管理规范，光线充足、整洁卫生，部分大米质量较差，但食堂已自查发现正在更换中，珍珠米质优，油库管理较规范，但油品质量下降，无违规使用添加剂，食品加工操作流程规范；

（二）四食堂副食库存在卫生死角，大米符合三级米，菜油质量下降，食堂无违规使用添加剂，食品加工操作流程不规范，门口保存腌制肉类未上锁，加工鸡肉类未戴口罩，点火使用打火机；

（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）食堂主、副食库管理规范、整洁、卫生、光线充足、通风，三级大米质量有所下降，面粉质优，油品符合要求，无违规使用添加剂；

（二）食堂新开张档口投入使用的冷藏柜温度不达标；

（三）食堂食品加工流程欠规范（员工食用鱼类未在指定加工区加工）；

（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）一食堂主食库管理规范，珍珠米质优，普通米符合三级

米，油品质量符合要求，冷库存放欠规范（馒头散落、粽子未加膜）食堂无违规添加剂，食品加工流程规范；

（二）二食堂主食库管理规范，但副食库光线不足，大米符合三级米，油品质量符合要求，冻库存放规范，但光线不足，食堂无违规使用添加剂，食品加工操作流程规范，但自选餐计量器存在偏差，餐盘重量 264 克计量器显示 270 克；

（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 5 月 28 日

（联系人：熊远钢 联系电话：13452991323）
