

# 重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕57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6月11日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的米面油产品资质报告、食堂洗手间设施配套、抹布卫生、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)一食堂米面油肉供货商，有有效证明及产品近期的质检报告，食堂洗手间配套齐全，清洁度较好，但就餐区风扇未及时清洁，天花板有网挂，抹布使用分类尚可，卫生状况需加强，同时，食品售卖区有私人物品，从业人员有指甲过长，冰柜内有未封膜现象；

(二)二食堂米面油肉供货商，有有效证明及产品近期的质检报告，食堂洗手间配套齐全，清洁度较好，食堂抹布使用与卫生状况一般，需加强每日清洁消毒，白案间有网挂现象，大厅通道缺少灭蝇灯；

(三)清真食堂精菜筐放置堵上，引起污染；

(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)三食堂米面油肉供货商，有有效证明及产品近期的质检报告，卫生间设施设备齐全，卫生状况较好，抹布使用尚可，但清洁度不佳，从业人员加工熟食未戴口罩、手套且菜墩无标识，凉粉用水浸泡造成污染；

(二)四食堂米面油肉供货商，有有效证明及产品近期的质检报告，卫生间设施设备齐全，卫生状况较好，抹布使用及清洁基本达标，但熟食加工人员未戴口罩，食品原料未取外包装直接放置砧板及操作台上；

(三)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)食堂米面油肉供货商，有有效证明及产品近期的质检报告；

(二)食堂卫生间设施设备齐全，卫生状况较好；

(三)食堂抹布使用及清洁状况良好；

(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)一食堂米面油肉供货商，有有效证明及产品近期的质检报告，卫生间设施设备齐全，但墙面清洁较差；

(二)一食堂抹布使用尚可，但卫生状况部分不佳，需加强清洁消毒，白案间使用的喷水壶无标识；

(三)二食堂米面油肉供货商，有有效证明及产品近期的质检报告，卫生间设施设备齐全，卫生状况较好，抹布使用及清洁状况较好，副食库存放规范较好；

(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6月11日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)

---