

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕59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18日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的食品添加剂的管理、食物留样、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，食堂专人负责管理食品成品留样管理欠规范，留样品种齐全、标识清楚、样品齐全、记录完整，但部分留样份量不达标，食堂添加剂有专柜存放，有明确标识，但自制银耳汤加工无生产日期，食用油更换品牌，已经申请备案，副食库管理较规范；

(二)二食堂，食堂专人负责管理食品成品留样管理欠规范，

留样品种齐全、标识清楚、样品齐全、记录完整，食品添加剂有专柜存放，副食库存在卫生死角；

(三) 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，食堂专人负责管理食品成品留样管理欠规范，留样品种齐全、标识清楚、样品齐全、记录完整，食品添加剂有专柜存放，但食堂存在卫生死角，菜墩无标识，冻肉随货同行证未标注时间；

(二) 四食堂，食堂专人负责管理食品成品留样管理欠规范，留样品种齐全、标识清楚、样品齐全、记录完整，食品添加剂有专柜存放，副食库地面卫生较差，存在虫害活动季节存放，散装副食存放欠规范；

(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) 食堂专人负责管理食品成品留样管理欠规范，留样品种齐全、标识清楚、样品齐全、记录完整，食品添加剂有专柜存放；

(二) 食堂麻辣香锅档口炒锅隔夜未清洗，生熟砧板混用，毛菜直接放置净菜操作台；

(三) 食堂杂物间有网挂现象；

(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) 一食堂食堂专人负责管理食品成品留样管理欠规范，留

样品种齐全、标识清楚、样品齐全、记录完整，食品添加剂有专柜存放，散装添加剂容器清洁；

(二)一食堂存在工具上墙，白案间有卫生死角与网挂，地面有污渍，设备无责任人标识，员工操作时未戴口罩；

(三)二食堂食堂专人负责管理食品成品留样管理欠规范，留样品种齐全、标识清楚、样品齐全、记录完整，食品添加剂有专柜存放，教职工就餐区餐具抽检达标；

(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18日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)
