

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕62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25日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的专间及操作专区规范、主副食库房、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)一食堂专用操作区设备设施基本达标，冰柜未及时除霜，主食库房管理规范、副食品库房管理欠规范，货架有虫迹，涉及的食品辅料现场立即销毁，冻肉制品随货同行证无拆封日期标注，前次食品留样问题已部分整改，留样有专人负责，留样重量部分不达标（125g）；

(二)二食堂无凉菜间，专用操作区设备设施基本达标，副食

品库房有卫生死角、网挂，副食库较规范，餐具抽检基本达标，前次食品留样问题已部分整改，留样有专人负责，留样重量部分不达标（125g）；

（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）三食堂无凉菜间，主食品库房、副食品库库存管理较规范，卫生基本达标，预包装豆浆无当日日期标识。冰柜中冻肉随货同行证无拆封日期标注，食品售卖区有天花板及灯具松动脱落；

（二）四食堂，食堂凉菜间设施设备基本符合规范要求，紫外线灯管照射度不足，需要及时更换，凉菜间抹布未定期清洗消毒。餐具抽检部分不达标。前次副食品库房问题部分整改，存在卫生清扫不彻底；

（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）食堂凉菜间设施设备基本符合规范要求，卫生达标，裱花间设施基本符合要求，卫生状况良好，门口专用水池卫生欠佳；

（二）主食库房、副食库管理较规范。员工操作时口罩佩戴欠规范；

（三）食堂净菜冷藏展示柜温度不达标，已提出限期整改。食品留样管理较规范，留样重量基本达标（125g）；

（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) 一食堂专用操作区基本符合规范，卫生状况达标，主食库存放管理欠规范，有少量油品存放主食库房；

(二) 一食堂白案间设备无责任人标识，设备未定期保养，食品添加剂存放容器管理欠规范。部分菜墩无生熟标识；

(三) 二食堂凉菜间设施设备基本符合规范要求，水果未去除外包装进凉菜间，副食库管理较规范，无霉变现象。走廊过道存在卫生死角，有网挂。刀具管理存放欠规范。教师自助餐餐具抽检部分不达标；

(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25日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)
