

重庆科技学院资产与后勤管理处

资后函〔2019〕64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7月2日，学校食品安全监督工作组对学校餐饮服务企业的主副食库房及冻库规范性、设施设备场所环境、食品加工操作流程等前次问题进行了回访检查。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) 一食堂主食库房、副食库房管理基本规范，库存周转量达标。副食库排风设备未开启，副食库有虫迹。油库天花板有孔洞，地面水篦子多处破损，需要假期整改；

(二) 二食堂主食库房、副食库房管理较规范，库存周转量达标。冷库存储基本规范。地面水篦子多处破损或间隙过大，精加工间防鼠网破损，建议假期进行整改；

(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) 三食堂主食库房、副食库房管理基本规范,库存周转量达标。部分副食库房有虫迹。冰柜除霜不及时。售卖区有天花板及灯具松动脱落已经进行临时性整改。地面水篦子多处损坏或间隙过大,墙面孔洞,建议假期进行整改;

(二) 四食堂主食库房、副食库房管理基本规范,库存周转量达标。副食库房泡椒存储不当,已立即冷藏保存。前次凉菜间紫外线灯管已换新灯管。副食库卫生基本达标。地面水篦子多处损坏或间隙过大,建议假期进行整改;

(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) 食堂食堂主食库房、副食库房管理较规范,库存周转量达标;

(二) 冷库未使用防爆灯照明卤水桶及工具隔夜未清洗,水池下污水桶外防护隔离板缺失,限期整改蛋糕间门口专用水池卫生欠佳;

(三) 冷藏柜半成品肉制品未加膜保存;

(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) 一食堂主食库房、副食库房管理较规范,库存周转量达标。冷库排水管不畅,漏水。食品展示柜灯具缺防护罩。私人物

品放入冰柜。毛菜净菜容器筐无颜色区分。蛋糕操作专间无空气消毒设备，建议加装紫外线灯管；

(二)二食堂副食库房管理较规范,库存周转量达标。副食品存放货架卫生不佳。走廊过道等公共区域存在卫生死角，有网挂。凉菜间水果隔夜存放，已经立即销毁。凉菜间专用水池设置欠规范。菜墩无标识。前次问题已部分整改；

(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7月2日

(联系人：熊远钢 联系电话：13452991323)
